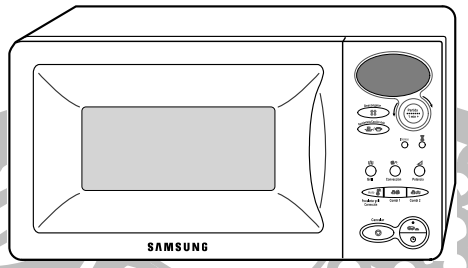
SAMSUNG

Horno Microondas

Manual de Instrucciones y Guia para Cocinar

CK135 / CK135M /
CK136T / CK136TM /
CK137B / CK137BM /
CK138F / CK138FM /
CK139FS



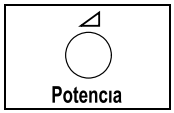
Guia de Consulta Rapida 2
Horno 2
Panel de Control 3
Cómo Usar este Manual de Instrucciones 3
Precauciones de Seguridad 4
Accessorios 6
Cómo Instalar El Horno Microondas 6
Cómo Seleccionar el Idioma del Display 7
Cómo Programar la Hora 7
Cómo Funciona un Horno Microondas 8
Cómo Verificar si el Horno está Funcionando Correctamente 8
Qué Hacer en Caso de Duda o Cuando Surge un Problema 9
Cómo Cocinar/Recalentar 9
Niveles de Potencia y Variaciones de Tiempo 10
Cómo Detener la Cocción 10
Cómo Ajustar el Tiempo de Cocción 11
Cómo Usar la Característica Cocción y Recalentamiento Automático 11
Cómo Usar el Plato para Dorar 13
Cómo Usar la Característica Descongelamiento Automático 14
Cómo Programar el Tiempo de Espera 15
Cocción Multietapas 15
Cómo Elegir los Accesorios 16
Cómo Pre-calentar el Horno 16
Cómo Cocinar por Convección 17
Cómo Asar 17
Cómo Elegir la Posición del Elemento Calefactor 18
Asar a lo Spiedo 18
Cómo Usar el Multi-Asador Vertical 19
Cómo Combinar Microondas y Grill 19
Cómo Combinar Microondas y Convección 20
Cómo Bloquear el Microondas 21
Velocidad de Avance del Display 21
Cómo Desconectar la Alarma 22
Detención Manual de la Tornamesa 22
Guía de Utensilios para Cocinar 23
Guía para Cocinar 24
Cómo Limpiar el Horno Microondas 34
Cómo Guardar y Reparar el Horno Microondas 34
Especificaciones Técnicas 35

Code No.: DE68-01459A

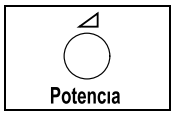
E

Guia de Consulta Rapida

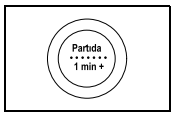
Si desea cocinar algún alimento



1. Ponga el alimento en el horno.
Presione el botón **Nivel de Potencia**(◿).



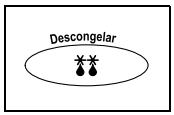
2. Presione el boton **Nivel de Potencia**(◿) hasta que aparezca en el display el nivel de potencia adecuado. Seleccione el tiempo de cocción haciendo girar la perilla del dial según se requiera.



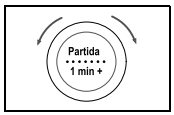
3. Presione el botón **Partida**(◇ 1min+).
Resultado:

- Comienza la cocción
- Cuando la cocción ha terminado, suena la alarma del horno y aparece "O" en forma intermitente cuatro veces. La alarma del horno sonará una vez por minuto

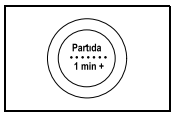
Si desea descongelar algún alimento



1. Ponga el alimento congelado en el horno.
Seleccione la categoria de alimento presionando el botón **Descongelardo Automático** (⁂) una o más veces.

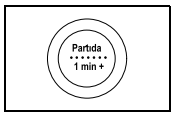


2. Seleccione el peso girando la perilla del dial según se requiera.



3. Presione el botón **Partida**(◇ 1min+).

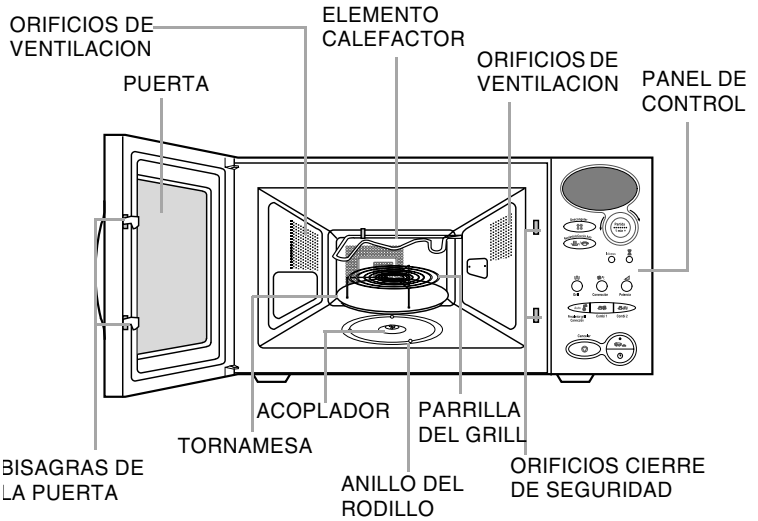
Si desea agregar un minuto extra



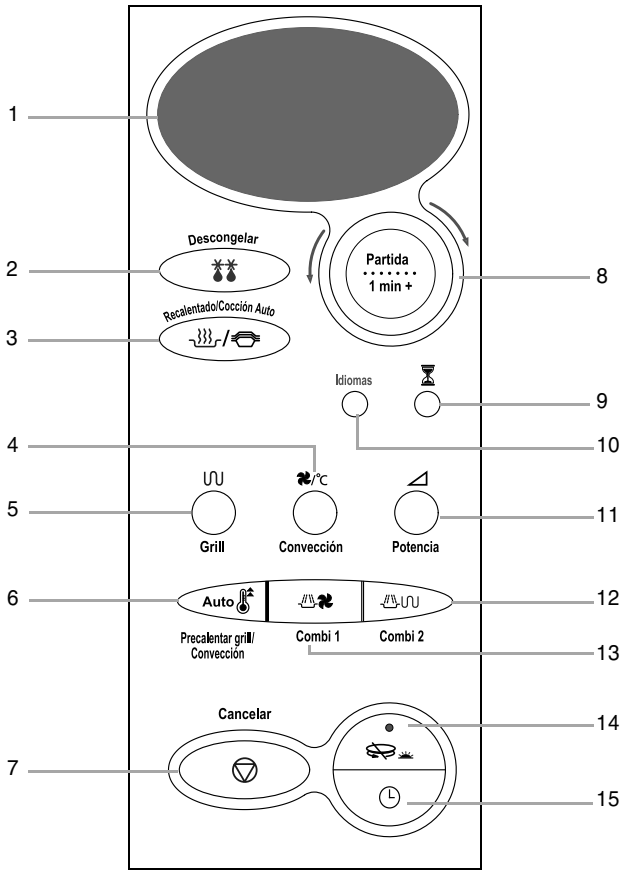
Deje el alimento en el horno. Presione el botón **Partida**(◇ 1min+) una o más veces por cada minuto extra que se desee agregar.

✉ La primera vez que se enchufa el artefacto en el tomacorriente, o después de un corte de energía, el display muestra "SELECCIONE EL IDIOMA". En ese momento se debe seleccionar el idioma del display. Se puede elegir entre Inglés, Francés, Alemán, Castellano, Italiano, Holandés y Ruso. Ver página 7.

Horno



Panel de Control



1. Pantalla
2. Selección característica Descongelam. autom.
3. Selección característica Recalentam. autom. &Cocinar
4. Modo Conveccion/ Selección temperatura
5. Modo Grill selección
6. Selección Modo Precalentar
7. Botón Pause/Cancelar
8. Partida/Tiempo coccion botón ajuste y Programar Tiempo, Selección Peso, Selección Receta
9. Programación Tiempo de Espera
10. Selección Modo Idioma
11. Selec. Modo Microondas/Nivel de Potencia
12. Selección Modo Combinado (Microondas + Grill)
13. Selección Modo Combinado (Microondas + Conveccion)
14. Botón Tornamesa On/Off
15. Programacion Reloj

Cómo Usar este Manual de Instrucciones

E

Usted acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG.

El Manual de Instrucciones contiene valiosa información acerca de cómo cocinar con su microondas.

- ***Precauciones de Seguridad***
- ***Accesorios y utensilios adecuados***
- ***Útiles consejos para cocinar***

Se incluye una guía de referencia rápida que describe tres operaciones básicas para cocinar:

- ***Cocinar una comida (microondas)***
- ***Descongelar una comida***
- ***Cómo agregar un minuto extra de cocción si la comida no está adecuadamente cocinada o requiere recalentamiento adicional***

Al final del manual usted encontrará ilustraciones del horno y lo que es aún más importante, del panel de control, así podrá encontrar los botones más facilmente.

Las ilustraciones de los procedimientos paso a paso utilizan dos simbolos diferentes:

Importante **Nota**

Cómo Usar este Manual de Instrucciones (continución)

PRECAUCIONES QUE SE DEBEN TOMAR PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION A UN EXCESO DE ENERGIA DE MICROONDAS

El no seguir las indicaciones de seguridad que se indican a continuación podría dar por resultado una exposición perjudicial a energía de microondas

(a) Por ningún motivo se debería intentar hacer funcionar el horno con la puerta abierta, o interferir los cierres de seguridad (cerrojos de la puerta), o introducir objetos en los orificios de los cierres de seguridad.

(b) No se debe colocar ningún objeto entre la puerta del horno y la parte frontal, ni se debe permitir la acumulación de residuos de alimento o de detergente en las superficies sellantes. Asegúrese de mantener limpia la puerta y las superficies sellantes de la puerta limpiándolas después de usarlo, primero con un paño húumedo y luego pasando un paño suave y seco.

(c) Si el horno está descompuesto no se debe hacer funcionar hasta que haya sido reparado por un técnico especializado en hornos microondas y capacitado por el fabricante.

Es especialmente importante que la puerta del horno cierre adecuadamente y que no haya daño en:
(1) La puerta, sellos de la puerta y superficies sellantes
(2) Bisagras de la puerta (rotas o sueltas)
(3) Cable

(d) Sólo un técnico especializado en hornos microondas y capacitado por el fabricante deberia ajustar o reparar el horno.

Precauciones de Seguridad

Antes de cocinar alimentos o líquidos en su horno microondas, verifique que se tomen las siguientes precauciones de seguridad:

1. NO use utensilios metálicos para cocinar en el horno microondas, tales como:
- Envases metálicos
- Vajilla con ribete plateado o dorado
- Brochetas, tenedores, etc.

Razón: Podrían producir arco eléctrico o chispas que dañarían el horno.

2. NO caliente:
- Alimentos en envases, frascos o botellas con cierre hermético o sellados al vacío.
  * Ejemplo: Frascos con alimento para bebés.
- Alimentos con cáscaras.
  * Ejemplo: Huevos, nueces con cáscaras, tomates.

Razón: El aumento de presión en el interior podría hacerlos reventar.
Sugerencia: Saque las tapas y pinche las cáscaras, bolsas, etc.

3. NO haga funcionar el horno cuando esté vacío.

Razón: Se podrían dañar las paredes del horno.
Sugerencia: Mantenga siempre un vaso con agua dentro del horno. El agua absorberá las microondas si el horno se pone a funcionar accidentalmente si está vacío.

4. NO cubra las ranuras de ventilación posteriores o laterales con paños o papel.

Razón: Los paños o el papel se podrían encender cuando sale el aire caliente del horno.

5. Use SIEMPRE guantes para horno para sacar los platos del horno.

Razón: Algunos platos absorben microondas y el calor de los alimentos siempre pasa al plato. Por lo tanto, los platos se calientan.

6. NO toque los elementos calefactores o las paredes interiores del horno.

Razón: Las paredes podrían estar lo suficientemente calientes para producir quemaduras, aunque haya terminado la cocción y parezcan no estarlo. No toque los puntos calientes. No permita que materiales inflamables entren en contacto con ninguna parte interior del horno: déjelo enfriar primero.

Precauciones de Seguridad (continución)

7. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:

- No guarde materiales inflamables dentro del horno.
- Saque los sujetadores de alambre de las bolsas de papel y plásticas.
- No use el horno para secar papel de diario.
- Si ve salir humo, mantenga cerrada la puerta del horno y apáguelo o desenchúfelo.

8. Se debe tener especial cuidado al calentar líquidos y alimentos para bebés.

- SIEMPRE espere por lo menos 20 segundos después de apagar el horno para que se regularice la temperatura.
- Si es necesario, revuelva el alimento cuando esté calentándolo y SIEMPRE después de haberlo calentado.
- Para evitar que el alimento hirviendo borbotee en forma tardía y produzca quemaduras, se debería revolver antes, durante y después de calentarlo.
- En caso de quemaduras, siga estas instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS:
  * Sumerja la mano quemada en agua fría por lo menos durante 10 minutos.
  * Cubra con una venda limpia y seca.
  * No aplique crema, aceite ni lociones.
- NUNCA llene un envase hasta el borde y elija uno con la boca más ancha que la base para evitar que el líquido se derrame. Las botellas con cuello angosto también pueden explotar si se les sobrecalienta.
- Revise SIEMPRE la temperatura del alimento o de la leche del bebé antes de dárselo.
- NUNCA caliente el biberón del bebé con el chupete puesto, porque podría explotar si se sobrecalienta.
- Al calentar bebidas en el microondas éstas podrían hervir en forma tardía; por lo tanto, se debe tener cuidado al tomar el envase.

9. Tenga cuidado de no dañar el cable.

- No sumerja el cable o el enchufe en agua, y mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- No haga funcionar este artefacto si tiene el cable o el enchufe dañado.

10. Al abrir la puerta del horno, hágalo con el brazo extendido.

Razón: El aire o vapor caliente que escapa podrían producir quemaduras.

11. Mantenga limpio el interior del horno.

- Limpie el interior del horno, inmediatamente después de usarlo, con un detergente suave. Para evitar lesiones, deje enfriar el horno antes de limpiarlo.

Razón: Las partículas de alimento o salpicaduras de materia grasa que se adhieren a las paredes o al piso del horno pueden dañar la pintura y reducir la eficiencia del horno.

12. El horno puede producir un leve chasquido mientras funciona, especialmente en el modo de descongelación.

Razón: Se puede escuchar dicho sonido al cambiar la salida eléctrica; esto es normal.

13. Cuando el horno microondas está funcionando vacío, la energía eléctrica se cortará automáticamente por seguridad. Usted podrá hacerlo funcionar normalmente después de esperar más de 30 minutos.

☛ No se preocupe si el horno continua funcionando después de terminada la cocción.

Razón: Este artefacto ha sido diseñado para que el ventilador siga funcionando durante algunos minutos aunque el horno microondas no esté funcionando (MWO) para que se enfríen las piezas electrónicas internas cuando se presiona el botón Pause/Cancelar, o cuando se abre la puerta después de terminar la cocción, en caso que el horno siga operando algunos minutos en cocción (MWO, GRILL, CONVECTION, MWO+GRILL, MWO+CONVECTION). (Al terminar la cocción, suena la alarma del horno y “O” se enciende en forma intermitente cuatro veces. Después, la alarma sonará una vez por minuto).

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Durante la cocción se debería mirar dentro del horno de vez en cuando al calentar o cocinar alimentos en envases desechables de papel o plástico u otro tipo de material combustible.

IMPORTANTE:

NUNCA se debería permitir a niños pequeños usar el horno o jugar con él. Tampoco se les debería dejar sin vigilancia cerca del horno cuando se esté usando. No se deberían guardar o esconder objetos de interés para los niños arriba del horno.

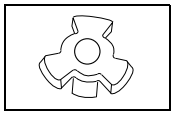
ADVERTENCIA

El gabinete y la puerta del horno se calientan durante la cocción por convección y de combinación.

E

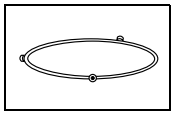
Accessorios

Dependiendo del modelo que usted haya adquirido, su horno estará equipado con diversos accesorios que podrá usar de varias formas.



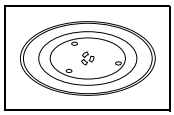
1. **Acoplador,** se instala en el eje del motor que está en la base del horno.

   Propósito: el acoplador hace girar la tornamesa

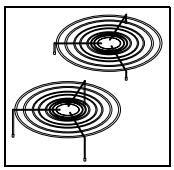


2. **Anillo del rodillo,** se instala en el centro del horno.

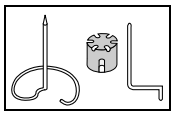
   Propósito: el anillo del rodillo soporta la tornamesa



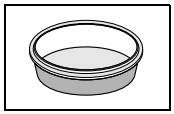
3. **Tornamesa**: se pone sobre el anillo del rodillo haciendo coincidir el centro en el acoplador.
   Propósito: la tornamesa es la principal superficie de cocción; se puede sacar fácilmente para limpiarla.



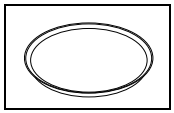
4. **Parrillas metálicas** (parrilla alta, parrilla baja): se ponen sobre la tornamesa.
   Propósito: Las parrillas metálicas pueden usarse para cocinar dos platos al mismo tiempo. Se puede poner un plato pequeño en la tornamesa y un segundo plato en la parrilla. La parrilla metálica se puede usar para asar y para cocinar por convección y en forma combinada



5, 6, 7 Asador para Asado, Acoplador para Barbecue y Brochetas, se instala en la fuente de vidrio (sólo modelos CK137B/CK137BM/ CK138F/ CK138FM/CK139FS)
Propósito: El asador para hacer asados es útil para asar pollo porque no hay que dar vuelta la carne. Se puede usar en combinación con el grill.



Fuente de vidrio, se instala sobre la tornamesa (sólo modelos CK137B/ CK137BM/CK138F/CK138FM/ CK139FS)
Propósito: El soporte para asar se pone en la fuente de vidrio.



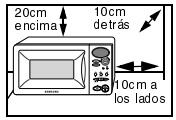
Plato para Dorar, se instala sobre la tornamesa (sólo modelos CK136T/CK136TM/ CK138F/CK138FM/ CK139FS)
Propósito: Este plato se usa para dorar mejor los alimentos en los modos de cocción combinada con grill y microondas, y para dejar crujiente la masa de pizzas y tartas.

☛ **NO** haga funcionar el horno microondas sin que estén instalados el acoplador, el anillo del rodillo y la tornamesa.

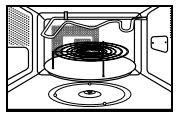
Cómo Instalar El Horno Microondas

Este horno microondas se puede instalar prácticamente sobre cualquier superficie (mesa o repisa de cocina, carrito móvil, mesa).

☛ Para su seguridad personal, este artefacto debe:
- Estar correctamente conectado a tierra (enchufe de 3 clavijas)
- Estar enchufado en un tomacorriente de CA, conectado a tierra, de 220 Volts, 50 Hz.



1. Ponga el horno sobre una superficie plana, nivelada y estable. Compruebe que el horno tenga una ventilación adecuada dejando una distancia de, por lo menos, 10 cms. (4 pulgadas) hacia atrás y hacia los costados, de 20 cms. (8 pulgadas) en la parte superior, y que esté a 85 cm. (33 pulgadas) del piso.



2. Nunca se deben bloquear los orificios de ventilación del horno porque se puede sobrecalentar y desconectar automáticamente. El horno quedará fuera de funcionamiento hasta que se haya enfriado suficientemente.

☛ Saque todo material de embalaje del interior del horno. Instale el anillo del rodillo y la tornamesa. Compruebe que la tornamesa gire libremente.

☛ Enchufe el cable en un tomacorriente de tres orificios, conectado a tierra. Si el cable del horno está dañado, debe ser reemplazado por un cable especial (I-SHENG SPO22, KDK KKP 4819D, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E o EUROELECTRIC 3410). Para cambiar el cable, póngase en contacto con su distribuidor local. El cable en S/AFRICA, U.A.E. es EUROELECTRIC (3183Y), en ISRAEL es PENCON (ZD16A), y en NIGERIA, GHANA y KENIA es PENCON UD13A1).

Recomendaciones

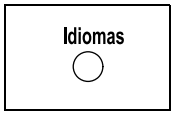
☛ **NO** instale el horno microondas en un lugar caliente ni húmedo, como por ejemplo cerca de un horno tradicional o de un radiador. Se debe usar la potencia eléctrica especificada para el horno, y si se usa un cable de extensión, éste debe ser del mismo tipo que el que trae el horno. Limpie el interior del horno y el sello de la puerta con un paño húmedo antes de usarlo por primera vez.

Precaución

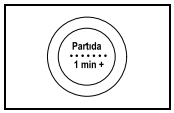
☛ Este horno microondas se debe conectar a un enchufe que sea compatible con el consumo correcto de potencia.

Cómo Seleccionar el Idioma del Display

Cuando se enchufa el cable por primera vez , o después de un corte de energía , el display indica "SELECCIONE EL IDIOMA". En ese momento usted puede seleccionar el idioma del display. Se puede elegir entre Inglés, Francés, Alemán, Castellano, Italiano, Holandés y Ruso.



1. Presione el botón Idiomas inmediatamente después de enchufar el horno o inmediatamente después de un corte de energía.
Resultado:Si se mantiene presionado el botón Idiomas, la configuración aparecerá en el siguiente orden: INGLES (LBS), INGLES (KG), FRANCES, ALEMAN, CASTELLANO, ITALIANO, HOLANDES, RUSO.



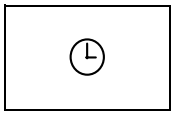
2. Cuando haya seleccionado el idioma y el display que desea usar, presione el botón **Partida** (◇ 1min+) para terminar el procedimiento.

Cómo Programar la Hora

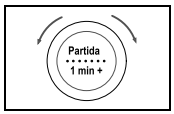
El horno microondas tiene un reloj incorporado y la hora se puede programar en el display en formato de 24 horas o de 12 horas. Usted debe programar el reloj:

- ***Al instalar el horno microondas por primera vez***
- ***Después de un corte de energía eléctrica.***

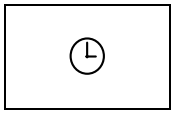
✉ No olvide volver a programar el reloj al cambiar al horario de verano o al de invierno.



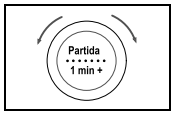
1. **Para ver la hora en el display...** — **Presione el botón Reloj(🕒)...**
En formato de 24 hs. — Una vez
En formato de 24 hs. — Dos veces



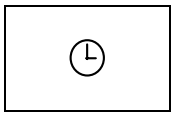
2. Para poner la hora, gire la perilla.



3. Presione el botón **Reloj**(🕒).



4. Para poner los minutos, gire la perilla del dial.



5. Cuando la hora correcta aparezca en el display, presione el botón **Reloj**(🕒) para que el reloj comience a funcionar.
Resultado:La hora aparece en el display cuando no se está usando el horno.

E

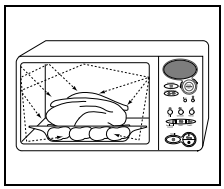
Cómo Funciona un Horno Microondas

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia; la energía liberada permite cocer los alimentos o recalentarlos sin cambiar su forma o color.

Usted puede usar el microondas para:

- ***Descongelar***
- ***Recalentar***
- ***Cocinar***

Principio de Cocción



1. Las microondas generadas por el magnetrón se distribuyen uniformemente a medida que el alimento gira en la tornamesa; de esta forma, los alimentos se cocinan en forma pareja.
2. Los alimentos absorben las microondas hasta una profundidad de 1 pulgada (2.5 cms). Luego la cocción continua a medida que el calor se disipa dentro de los alimentos.
3. El tiempo de cocción varía de acuerdo al utensilio usado y a las propiedades del alimento:
   - Cantidad y densidad
   - Contenido de agua
   - Temperatura inicial (refrigerado o no)

☛ Debido a que el centro del alimento se cocina mediante la disipación del calor, la cocción continua incluso después que se ha sacado del horno. Por lo tanto, el tiempo de espera especificado en las recetas y en este manual deben respetarse para asegurar:

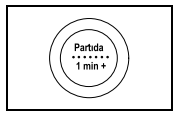
- La cocción pareja del alimento hacia el centro
- La misma temperatura en todo el alimento

Cómo Verificar si el Horno está Funcionando Correctamente

El sencillo procedimiento que aparece a continuación le permitirá comprobar que su horno está funcionando correctamente en todo momento. Si tiene dudas, consulte la Sección "Qué Hacer en Caso de Duda o Cuando Surge un Problema" que aparece en la página siguiente.

- ☒ El horno debe estar enchufado en un tomacorriente mural apropiado.
- ☒ La tornamesa debe estar instalada en su posición dentro del horno.
- ☒ Si se usa un nivel de potencia que no sea el máximo (100%, 900 W), el agua se demora más en hervir.

Abra la puerta tirando de la manilla que está a la derecha. Ponga un vaso con agua sobre la tornamesa. Cierre la puerta.



1. Presione el botón **Partida** (◇ 1min+) y programe la hora a 4 o 5 minutos presionando el botón la cantidad adecuada de veces.
   Resultado: El horno calienta el agua durante 4 o 5 minutos. Transcurrido ese tiempo, el agua debería estar hirviendo.

Qué Hacer en Caso de Duda o Cuando Surge un Problema

Siempre toma un poco de tiempo familiarizarse con un artefacto nuevo. Si se le presenta algunos de los problemas que aparecen a continuación, intente aplicar las siguientes soluciones, podrían ahorrarle tiempo y el inconveniente de llamar innecesariamente al servicio técnico

- Esto es normal
  - Hay condensación dentro del horno
  - Fluye aire alrededor de la puerta y en la parte externa del gabinete.
  - Hay una leve reflexión alrededor de la puerta y en el gabinete exterior.
  - Escapa vapor alrededor de la puerta o por los orificios de ventilación.
- El alimento no está cocido
  - ¿Programó correctamente el timer y presionó el botón Partida(◇ 1min+)?
  - ¿Está cerrada la puerta?
  - ¿Se sobrecargó el circuito eléctrico haciendo saltar un fusible o accionar un interruptor?
- Los alimentos están sobrecocidos o semicrudos
  - ¿Se programó el tiempo de cocción adecuado para el tipo de alimento?
  - ¿Se eligió el nivel de potencia adecuado?
- Dentro del horno se producen chispas o crujidos (arco)
  - ¿Usó platos con bordes metálicos?
  - ¿Quedó dentro del horno un tenedor o algún otro utensilio metálico?
  - ¿Está el papel de aluminio demasiado cerca de las paredes interiores?
- El horno produce interferencia con aparatos de radio o televisión
  - Se puede producir una leve interferencia en aparatos de radio o televisión cuando el horno está funcionando. Esto es normal.
    - * Solución: Instale el horno lejos de televisores, radios y antenas.
  - Si se detecta interferencia producida por el microprocesador del horno, se deberá reprogramar el display.
    - * Solución: Desconecte el enchufe y vuelva a enchufar. Reprograme la hora.

Si estas pautas no le permiten resolver el problema, tome nota de lo siguiente:

- ***Modelo y número de serie, generalmente impresos en la parte posterior del horno, Detalles de la garantía***
- ***Una clara descripción del problema***

Luego, póngase en contacto con el distribuidor local o con el servicio post-venta de SAMSUNG.

Cómo Cocinar/Recalentar

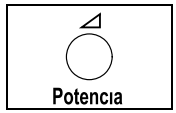
E

El procedimiento que aparece a continuación explica cómo cocinar o recalentar alimentos.

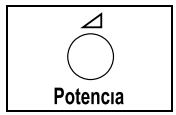
☛ Verifique SIEMPRE la programación de la cocción antes de dejar el horno funcionando solo.

Abra la puerta. Ponga el alimento al centro de la tornamesa. Cierre la puerta.

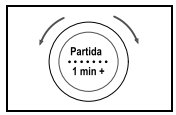
☛ Nunca encienda el microondas estando vacío..



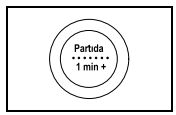
1. Presione el botón **Nivel de Potencia**(◿).
Resultado: Las siguientes indicaciones aparecen en el display:
| (cocción de una etapa)
(modo microondas)



2. Seleccione el nivel de potencia apropiado presionando nuevamente el botón **Nivel de Potencia**(◿) hasta que aparezca la potencia de salida correspondiente en el display. Consulte más detalles en la tabla de niveles de potencia que aparece a continuación.



3. Programe el tiempo de cocción girando la perilla del dial.
Ejemplo: Para un tiempo de cocción de 3 minutos, 30 segundos, gire la perilla del dial a la derecha para poner 3:30.
Resultado:El tiempo de cocción aparece en el display.



4. Presione el botón **Partida**(◇ 1min+).
Resultado:Se enciende la luz del horno y la tornamesa empieza a girar. Comienza la cocción
- Cuando ha terminado la cocción, suena la alarma del horno y “O” se enciende en forma intermitente cuatro veces. Luego la alarma sonará una vez por minuto.

✉ Si desea saber el Nivel de Potencia actual del horno, presione una vez el botón **Nivel de Potencia**(◿). Si desea cambiar el nivel de potencia durante la cocción, presione dos o más veces el botón Nivel de Potencia para seleccionar el nivel de potencia deseado.

✉ Si desea calentar una comida por un período corto de tiempo a la potencia máxima (900 W), simplemente presione una vez el botón **Partida**(◇ 1min+) una vez por cada minuto del tiempo de cocción. El horno comienza inmediatamente a funcionar. Se puede programar el modo microondas para cocinar en hasta dos etapas.

E

Niveles de Potencia y Variaciones de Tiempo

La función nivel de potencia le permite adaptar la cantidad de energía disipada y, por lo tanto, el tiempo requerido para cocinar o recalentar los alimentos de acuerdo a su tipo y cantidad. Se puede elegir entre seis niveles de potencia.

Nivel de Potencia	Porcentaje	Potencia de Salida
HIGH (ALTO)	100%	900W
MEDIUM HIGH (MEDIO ALTO)	67%	600W
MEDIUM (MEDIO)	50%	450W
MEDIUM LOW (MEDIO BAJO)	33%	300W
DEFROST (DESCONGELAR)	20%	180W
LOW (BAJO)	11%	100W

Los tiempos de cocción indicados en recetas y en este manual corresponden al nivel de potencia específico indicado.

Si selecciona un ...	El tiempo de cocción se debe..
Nivel de potencia mayor	Disminuir
Nivel de potencia menor	Aumentar

Cómo Detener la Cocción

Se puede detener la cocción en cualquier momento para :

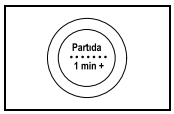
- ***Revisar el alimento.***
- ***Dar vuelta el alimento o revolverlo***
- ***Dejarlo reposar***

Para detener la cocción ...	Haga lo siguiente ...
Temporalmente	Abra la puerta. Resultado:Se detiene la cocción. Para continuar, cierre la puerta nuevamente y presione el botón **Partida**(◊ 1min+).
Completamente	Presione el botón **Pause/Cancelar**(▽). Resultado:La cocción se detiene. Si desea cancelar las programaciones de cocción, presione nuevamente el botón **Pause/ Cancelar**(▽).

Cómo Ajustar el Tiempo de Cocción

Al igual que en la forma tradicional de cocinar y dependiendo de las características de los alimentos o de su gusto, es posible que tenga que ajustar levemente los tiempos de cocción. Usted puede:

- ***Revisar en cualquier momento el progreso de la cocción abriendo la puerta.***
- ***Aumentar o disminuir el tiempo de cocción restante***



1. Para aumentar el tiempo de cocción del alimento que está cocinando, presione el botón **Partida**(◇ 1min+) una vez por cada minuto que desee agregar.
Ejemplo Para agregar tres minutos, presione tres veces el botón **Partida**(◇ 1min+).

2. Para aumentar o disminuir el tiempo de cocción de los alimentos durante la cocción, gire la perilla hacia la izquierda o hacia la derecha.

Cómo Usar la Característica Cocción y Recalentamiento Automático

E

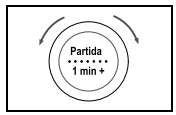
La característica Cocción y Recalentamiento Automátic,( ), tiene nueve tiempos de cocción pre- programados. No es necesario programar los tiempos de cocción ni el nivel de potencia

Se puede ajustar el tamaño de las porciones presionando el botón Dish.

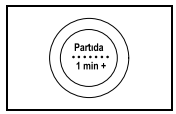
☛ Use sólo utensilios aptos para microondas.

- ***Abra la puerta. Primero ponga el alimento en el centro de la tornamesa . Cierre la puerta.***

1. Seleccione el tipo de alimento que está cocinando presionando el botón **Recalentado/Cocción Automático** ( ) y gire la perilla para seleccionar el item automático adecuado (9 ítemes). Vea en la tabla de la página siguiente una descripción de las diferentes programaciones pre-programadas.



2. Seleccione el tamaño de la porción presionando una o más veces el botón **Recalentado/Cocción Automático**( ).



3. Presione el botón **Partida**(◇ 1min+).
Resultado:El alimento se cocina de acuerdo a la programación pre-programada seleccionada.
◆ Cuando termina la cocción, suena la alarma del horno y “O” se enciende en forma intermitente cuatro veces. Luego, la alarma del horno sonará una vez por minuto.

Cómo Usar la Característica Cocción y Recalentamiento Automático (cont.)

La tabla que aparece a continuación presenta diversas cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas de los Programas de Cocción y Recalentamiento Automático. Los programas 1, 2 y 3 funcionan sólo con energía microondas. Los programas 5 y 7, con una combinación de microondas y grill. Los programas 4, 6, 8 y 9 con una combinación de microondas y convección.

Código	Tipo de Alimento	Porción	Tiempo Espera	Recomendaciones
1 - 1 - 2 - 3 - 4	Bebidas (café, leche, té, agua a t° ambiente)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	1 - 2min.	Ponga el líquido en tazas de cerámica y recaliente sin tapar. Ponga 1 taza en el centro de la tornamesa; 2 tazas, una frente a la otra, y 3 o 4 tazas en círculo. Revuelva con cuidado antes y después del tiempo de espera.
2 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6	Sopa/salsa (fría)	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml 500 - 550 ml 600 - 650 ml 700 - 750 ml	2 - 3min.	Ponga el alimento en un plato o fuente de cerámica hondo y cúbralo mientras se calienta y durante el tiempo de espera. Revuelva con cuidado antes y después del tiempo de espera.
3 - 1 - 2 - 3	Comida Preparada (fría)	300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g	3min.	Ponga la comida en un plato de cerámica y cúbrala con papel celofán apto para microondas. Este programa es apto para comidas con tres elementos (p. ej. carne con salsa, verduras y acompañamientos, tales como masas, arroz o papas).
4 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6	Pizza (congelada)	1 x 300 g 1 x 400 g 1 x 500 g 2 x 300 g 2 x 400 g 2 x 500 g	-	Ponga una pizza congelada en la parrilla inferior y dos pizzas congeladas en las parrillas inferior y superior.
5 - 1 - 2 - 3	Papas Asadas	2 x 200 g 4 x 200 g 6 x 200 g	4 - 5min.	Tome papas de tamaño similar y de aproximadamente 200 grs. Lávelas y pinche la piel con un tenedor. Ponga dos papas, una frente a otra , y 4 o 6 papas en círculo en la parrilla superior. Cuando suene la alarma del horno, dé vuelta las papas.
6 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7	Pollo Asado	700 g 900 g 1100 g 1300 g 1500 g 1700 g 1900 g	5-10min.	Pincele el pollo con aceite y alíñelo con sal, pimienta y páprika. Póngalo en la parrilla inferior con la pechuga hacia abajo. Cuando suene la alarma del horno, delo vuelta.
7 - 1 - 2 - 3 - 4	Pollo Trozad	200 - 300 g 400 - 500 g 600 - 700 g 800 - 900 g	3min.	Pincele los trozos de pollo con aceite y aliñe con pimienta, sal y paprika. Póngalos en la parrilla alta con la parte de la piel hacia abajo. Dé vuelta los trozos cuando suene la alarma del horno.
8 - 1 - 2 - 3	Roast Beef/ Cordero Asado	900 - 1000 g 1200 - 1300 g 1400 - 1500 g	10-15 min.	Pincele la carne de vacuno/ cordero con aceite y especias (sólo con pimienta, la sal debería agregarse después de asar la carne). Ponga la carne en la parrilla baja con la parte grasa hacia abajo. Dé vuelta cuando suene la alarma del horno. Después de asado y durante el tiempo de espera se debería envolver en papel de aluminio.
9 - 1 - 2 - 3 - 4	Bollos (pan congelado)	100-150grs (2pc) 200-250grs (4pc) 300-350grs (6pc) 400-450grs (8pc)	3-5min.	Pre-caliente el horno a 200° durante 5 minutos usando el botón de convección. Ponga 2 a 6 bollos congelados en círculo en la parrillas inferior. Ponga 8 bollos congelados en las parrillas superior e inferior. Este programa es apto para productos pequeños de panadería congelados, tales como bollos, baguettes pequeños y panecillos.

Cómo Usar el Plato para Dorar

Sólo modelos CK136T/CK136TM/CK138F/CK138FM/CK139FS

Generalmente al cocinar alimentos tales como pizzas o tartaletas en el grill o en un microondas, la masa queda húmeda. Esto se puede evitar usando el plato para dorar. Al alcanzar rápidamente una alta temperatura, la masa queda crujiente y dorada.

El plato para dorar también se puede usar para cocinar tocino, huevos, salchichas, etc.

☛ Antes de usar el plato para dorar, pre-caliente seleccionando el modo combinación durante 3 a 5 minutos:

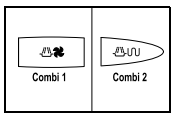
- Combinación de convección (250°C) y microondas (nivel de potencia de 600 W).
- o
- Combinación de grill y microondas (nivel de potencia de 600 W).Ver página 19 y página 20 respectivamente.

1. Precalentar el plato para dorar como ya se describió.
   ☛ Use siempre guantes porque el plato para dorar se calienta mucho.

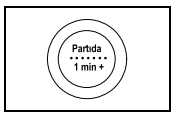
2. Pincele el plato con aceite si va a cocinar, por ejemplo, huevos con tocino. para que quede dorado.

3. Ponga el alimento sobre el plato para dorar.
   ☛ No ponga sobre el plato para dorar recipientes que no sean resistentes al calor (por ejemplo, fuentes de plástico).

4. Ponga el plato para dorar sobre la tornamesa del horno.
   ☛ Nunca ponga el plato para dorar dentro del horno sin la tornamesa.

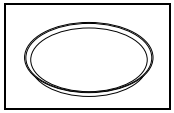


5. Seleccione el nivel de potencia apropiado presionando el botón **Combi**(or). Luego programe el tiempo de cocción haciendo girar la perilla del dial hasta que aparezca en el display el tiempo de cocción correcto.



6. Presione el botón **Partida**(◇ 1min+).
Resultado: Comienza la cocción.
   ◆ Cuando ha terminado la cocción, suena la alarma del horno y “O” se enciende en forma intermitente cuatro veces. Luego, sonará la alarma una vez por minuto.

Cómo limpiar el plato para dorar



La mejor forma de limpiarlo es lavarlo con agua caliente y detergente y enjuagar. No use escobillas o esponjas duras porque se dañará la superficie.

✉ El plato para dorar tiene una capa de Teflón; si se usa incorrectamente, se dañará.

- ◆ Nunca corte el alimento sobre el plato. Antes de cortar, saque el alimento del plato.
- ◆ De preferencia, dé vuelta el alimento con una espátula de plástico o madera.

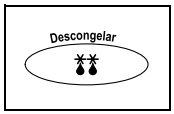
Cómo Usar la Característica Descongelamiento Automático

E

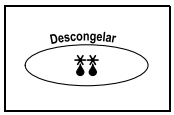
La característica Descongelamiento Automático le permite descongelar bistecs, chuletas, carne molida, pollo trozado, carne para asado, pollo, pescado, pan o tortas. El tiempo de descongelamiento y el nivel de potencia se programan automáticamente Simplemente seleccione el programa y el peso.

☛ Use solamente utensilios aptos para microondas.

Abra la puerta. Ponga el alimento congelado en el centro de la tornamesa y cierre la puerta.

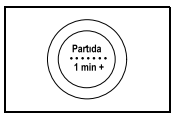


1. Presione el botón **Descongelardo Automático** (⁑)
Resultado:Aparece la siguiente indicación en el display ⁑ (Modo Descongelamiento Automático) .

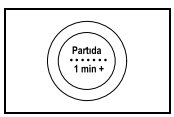


2. Presione el botón **Descongelardo Automático** (⁑) una o más veces de acuerdo al tipo de alimento que va a descongelar. Consulte más detalles en la tabla de la próxima página.

3. Seleccione el peso del alimento girando la perilla del dial.



4. Presione el botón **Partida**(◇ 1min+).
Resultado:
- Comienza el descongelamiento.
- La alarma suena en la mitad del proceso para recordarle dar vuelta el alimento



5. Presione nuevamente el botón **Partida**(◇ 1min+) para terminar el descongelamiento.
Resultado:Cuando termina la cocción, suena la alarma del horno y “O” se enciende en forma intermitente cuatro veces. Luego, la alarma sonará una vez por minuto.

✉ También se puede descongelar alimentos manualmente. Para hacerlo, seleccione la función cocción/ recalentamiento en microondas con un nivel de potencia de 180W. Consulte mayores detalles en la sección titulada "Cocinar/Recalentar".

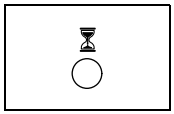
En la tabla siguiente aparecen los diversos programas, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas para el de Descongelamiento Automático.Antes de descongelar, saque todo el material de envase.

Ponga la carne, aves o pescado en un plato bajo de cerámica.

Código	Alimento	Porción	Tiempo de Espera	Recomendaciones
1	Bistecs/ Chuletas/ Carne Molida/ Pollo Trozado	200-1200g	10 - 60 min.	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dé vuelta la carne cuando suene la alarma. Este programa es adecuado para filetes de carne o ave, tales como bistecs, chuletas, piernas de pollo, pechuga de pollo o pato y carne molida.
2	Carne para Asado	600-2000g	20 - 90 min.	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dé vuelta la carne cuando suene la alarma. Este programa es adecuado para carnes para asado (cerdo, vacuno, cordero) o piernas de cordero.
3	Pollo	600-2000g	20 - 60 min.	Cubra las piernas y puntas de las alas con papel de aluminio y ponga el pollo primero con la pechuga hacia abajo. Dé vuelta el pollo cuando suene la alarma. Este programa es adecuado para pollos enteros
4	Pescado	200-2000g	20 - 50 min.	Cubra la cola del pescado entero con papel de aluminio. Dé vuelta el pescado cuando suene la alarma. Este programa es adecuado para cocinar pescados enteros o en filetes.
5	Pan	100-1000g	5 - 20 min.	Ponga las rebanadas de pan horizontalm-ente sobre una toalla absorbente y dé vuelta cuando suene la alarma. Este programa es apto para todo tipo de pan, rebanado o entero, bollos y baguettes. Distribuya los bollos en círculo.
6	Torta	100-1500g	5 - 60 min.	Ponga la torta en la tornamesa. Este progra-ma es apto para todo tipo de tortas con levadura, biscochos, cheese cake, masa de hoja, queque de fruta y bollos de crema. No es apto para gateaux o tortas con crema o con cubierta de chocolate o glacé.

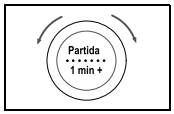
Cómo Programar el Tiempo de Espera

Se puede usar Hold Time para programar automáticamente el tiempo de espera (sin cocinar en microondas). No es necesario vigilar el reloj, la alarma del horno sonará cuando termine el tiempo de espera.

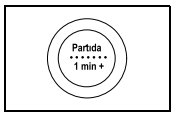


1. Presione el botón **Programación Tiempo de Espera(⌛)**

Resultado:La siguiente indicación aparece en el display:
⌛ (modo Programación Tiempo de Espera)



2. Seleccione el tiempo de espera girando la perilla del dial.



3. Presione el botón **Partida** (◇ 1min+).

Resultado:Al terminar el tiempo de espera, suena la alarma del horno.

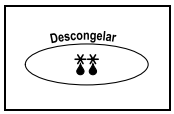
Cocción Multietapas

El horno microondas se puede programar para cocinar en hasta 4 etapas (el modo convección no se puede usar en la cocción multi-etapas).

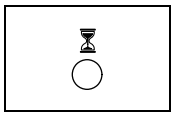
Ejemplo:Usted quiere descongelar el alimento y cocinarlo sin tener que reprogramar el horno después de cada etapa. Se puede descongelar y cocinar un pollo de 1.8 kg.. en 4 etapas:

- ***Descongelar***
- ***Cocinar con microondas por 30 min.***
- ***Tiempo de Espera: 20 minutos, Asar por 15 min.***

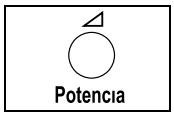
✉ Las primeras dos etapas deben ser descongelar y tiempo de espera. Los modos combinación y grill sólo se pueden usar una vez durante las otras dos etapas. Sin embargo, las microondas se pueden usar dos veces (en dos diferentes niveles de potencia).



1. Presione el botón **Descongelardo Automático**(⁂) y programe el peso girando la perilla del dial la cantidad correcta de veces. (1.8 kg. en el ejemplo).

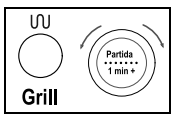


2. Presione el botón **Sostienen/Retardo** (⌛) y programe el tiempo de espera girando la perilla del dial las veces que sea necesario (20 min. en el ejemplo).

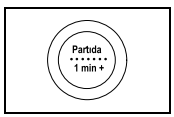


3. Presione el botón **Nivel de Potencia**(◿).
Programe el nivel de potencia de microondas presionando el botón **Nivel de Potencia**(◿) para seleccionar el nivel de potencia correcto (450W en el ejemplo).

4. Programe el tiempo de cocción girando la perilla del dial (30 min. en el ejemplo).



5. Presione el botón **Grill**(⋒) y programe el tiempo de cocción girando la perilla del dial las veces necesarias (15 minutos en el ejemplo).

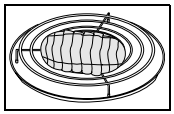


6. Presione el botón **Partida** (◇ 1min+).
Resultado:Comienza la cocción:

- Cuando ha terminado la cocción, suena la alarma del horno y “O” se enciende cuatro veces en forma intermitente. Luego, la alarma del horno sonará una vez por minuto

E

Cómo Elegir los Accesorios



Para cocinar por convección en forma tradicional no se requieren utensilios especiales. Sin embargo, sólo se deberían usar aquellos utensilios que se usan en hornos convencionales.

Los utensilios aptos para microondas generalmente no son aptos para cocinar por convección; no use envases, platos plásticos, vasos de papel, toallas absorbentes, etc.

Si desea seleccionar un modo de cocinar combinado (microondas y grill o por convección) use solamente utensilios aptos para microondas y para horno. La vajilla o utensilios metálicos pueden dañar el horno.

Consultar mayores detalles acerca de la vajilla y utensilios aptos para microondas en la sección Guía de Utensilios.

Cómo Pre-calentar el Horno

Para cocinar por convección se recomienda pre-calentar el horno a la temperatura adecuada antes de poner el alimento en el horno.

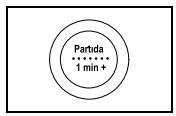
Cuando el horno alcanza la temperatura adecuada, ésta se mantiene durante aproximadamente 10 minutos y luego se desconecta automáticamente.

Verifique que el elemento calefactor esté en la posición correcta para el tipo de cocción. que usted requiere.

Abra la puerta y ponga la tornamesa.

1. Presione el botón **Precalentar grill/Convección** (Auto).
Resultado: Las siguientes indicaciones aparecen en el display:
(modo combi grill & convección)
250°C (temperatura)

2. Presione el botón **Precalentar grill/Convección** (Auto) una o más veces para programar la temperatura.



3. Presione el botón **Partida** (1min+).
Resultado:El horno se pre-calienta a la temperatura requerida

Cómo Cocinar por Convección

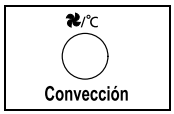
El modo convección le permite cocinar en la misma forma que en un horno tradicional; no se usan las microondas. Se puede programar la temperatura como se requiera en una gama que va desde los 40ºC a los 250ºC en ocho niveles pre-programados. El tiempo máximo de cocción es de 60 minutos.

☛ Si desea pre-calentar el horno, consulte la página 16

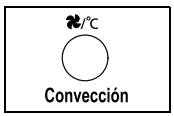
☛ Use siempre guantes para el horno para tomar los recipientes que están en el horno, porque estarán muy calientes.

☛ Se obtiene una mejor cocción y dorado si se usa la parrilla inferior.

Verifique que el elemento calefactor esté en posición horizontal y que la tornamesa esté instalada en su posición. Abra la puerta y ponga el recipiente sobre la tornamesa.

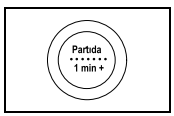


1. Presione el botón **Convección**(❦/℃).
Resultado:Las siguientes indicaciones aparecen en el display:
❦ (modo convección)
250°C (temperatura)



2. Presione el botón **Convección**(❦/℃) una o más veces para programar la temperatura.

3. Programe el tiempo de cocción girando la perilla del dial.



4. Presione el botón **Partida** (◇ 1min+).
Resultado:Comienza la cocción:
◆ Cuando ha terminado la cocción, suena la alarma del horno y “O” se enciende cuatro veces en forma intermitente. Luego, la alarma del horno sonará una vez por minuto.

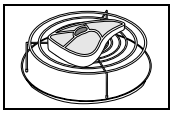
NOTA : Si desea saber la temperatura actual del interior del horno, presione el botón Convección (❦/℃).

Cómo Asar

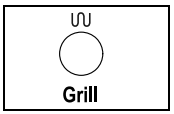
El grill le permite calentar y dorar alimentos rápidamente sin usar microondas.

- ***Use siempre guantes para horno para tomar los recipientes que están en el horno porque estarán muy calientes.***
- ***Se puede obtener una mejor cocción y asado usando la parrilla superior.***

Verifique que el elemento calefactor esté en posición horizontal y que la parrilla adecuada esté instalada en su posición.

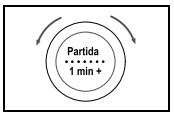


1. Abra la puerta y ponga el alimento en la parrilla.



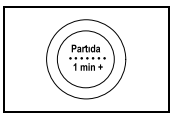
2. Presione el botón **Grill**(⋒).
Resultado:Las siguientes indicaciones aparecen en el display:
| (cocción de 1 etapa)
⋒ (modo grill)

- No se puede programar la temperatura del grill.



3. Programe el tiempo del grill girando la perilla del dial.

- El tiempo máximo del grill es de 60 minutos.



4. Presione el botón **Partida** (◇ 1min+).
Resultado:Comienza el proceso de asar:
◆ Cuando termina la cocción, suena la alarma del horno y “O” se enciende cuatro veces en forma intermitente. Luego, la alarma del horno sonará una vez por minuto.

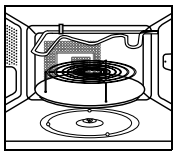
E

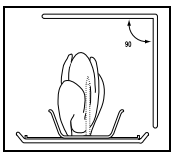
Cómo Elegir la Posición del Elemento Calefactor

El elemento calefactor se usa para cocinar por convección, asar a la parrilla o a lo spiedo. Se puede poner en dos posiciones:

- ***Posición horizontal para asar o para cocinar por convección.***
- ***Posición vertical sólo para asar a lo spiedo.(CK137B/ CK137BM/ CK138F/CK138FM/CK139FS)***

☛ Cambie la posición del elemento calefactor solamente cuando esté frío y no aplique demasiada fuerza al ponerlo en posición vertical.





Para poner el elemento calefactor en ...	**Haga lo siguiente ...**
Posición vertical (sólo asado a lo spiedo) (modelos CK137B/ CK137BM/ CK138F/CK138FM/ CK139FS)	◆ Tire hacia abajo el elemento calefactor. ◆ Empújelo hacia la parte trasera del horno hasta que quede paralelo a la pared posterior
Posición horizontal (cocinar por convección y asar)	◆ Tire el elemento calefactor hacia usted. ◆ Levántelo hacia arriba hasta que quede en forma paralela al techo del horno

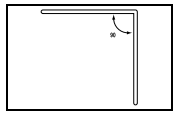
Asar a lo Spiedo

sólo modelos CK137B/CK137BM/CK138F/CK138FM/ CK139FS

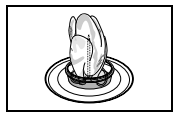
El asador es útil para hacer asados porque usted no tiene que dar vuelta la carne. Se puede usar para cocinar en forma combinada con microondas o por convección.

☛ Verifique que el peso de la carne esté distribuido en forma pareja en el asador y que éste gire libremente.

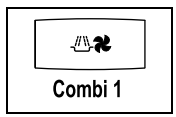
☛ Use SIEMPRE guantes para el horno para tomar los utensilios del horno, porque se calientan mucho.



1. Verifique que el elemento calefactor esté en posición horizontal.

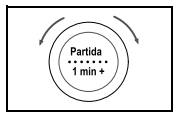


2. Introduzca el asador en el medio de la carne.
Ejemplo: Introduzca el asador entre la columna y la pechuga del pollo.
Ponga el asador en el soporte, el soporte en la fuente de vidrio y ésta sobre la tornamesa.
Para que la carne quede dorada, pincele con aceite.

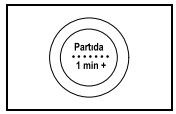


3. Seleccione el nivel de potencia y tiempo combinados de microondas y convección.

Para ...	**Consulte la ...**
Microondas y convección combinados	página 19



4. Presione el botón **Partida**(◇ 1min+).
Resultado: Comienza la cocción y el asador gira.
Cuando termina la cocción, suena la alarma del horno y “O” se enciende cuatro veces en forma intermitente. Luego, la alarma del horno sonará una vez por minuto



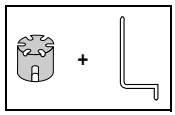
5. Cuando la carne esté totalmente cocida, saque cuidadosamente el asador usando guantes para el horno para proteger sus manos.

Cómo Usar el Multi-Asador Vertical

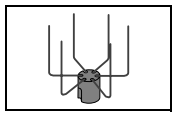
Sólo modelos CK137B/CK137BM/CK138F/CK138FM/ CK139FS

MULTI-ASADOR PARA KEBAB (ANTICUCHOS)

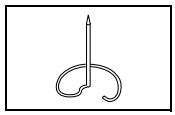
Usando el multi-asador con seis brochetas se pueden asar fácilmente carnes, aves, pescados, verduras (como cebollas, pimientos o zapallitos) y fruta cortados en trozos.
Los anticuchos se pueden preparar en las brochetas usando el modo combinado o el modo grill.



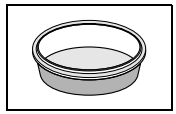
Acoplador para Barbecue y Brochetas



Multi-Asador



Asador para Asado



Fuente de vidrio

COMO USAR EL MULTI-ASADOR CON BROCHETAS

1. Use las 6 brochetas para preparar anticuchos en el multi-asador.
2. Ponga la misma cantidad de alimento en cada brocheta.
3. Ponga el asador en la fuente de vidrio e introduzca en ella el multi-asador.
4. Ponga la fuente de vidrio con el multi-asador en el centro de la tornamesa.

✉ Antes de comenzar el proceso de asar, compruebe que el elemento calefactor del grill esté en la posición correcta en la pared posterior del horno y no en la parte superior.

COMO SACAR EL MULTI-ASADOR DEL HORNO DESPUÉS DE ASAR

1. Use guantes para sacar del horno la fuente de vidrio con el asador porque estará muy caliente.
2. Saque el multi-asador del soporte usando guantes.
3. Saque cuidadosamente todas las brochetas y use un tenedor para sacar los trozos de alimento de ellas.

✉ El multi-asador no es adecuado para lavar en lava-vajilla. Por lo tanto, hay que lavarlo a mano con agua tibia y detergente líquido. Saque el multi-asador vertical del horno después de usarlo.

Cómo Combinar Microondas y Grill

E

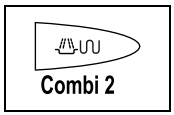
Para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo también se puede combinar la cocción de microondas con grill.

☛ Use SIEMPRE utensilios aptos para el horno y para microondas. Los de vidrio o cerámica son ideales porque permiten que las microondas penetren el alimento en forma pareja.

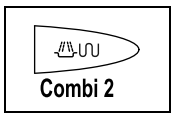
☛ Use SIEMPRE guantes para el horno para tomar los recipientes que están en el horno porque estarán muy calientes.

☛ Se puede obtener una mejor cocción y asado usando la parrilla superior.

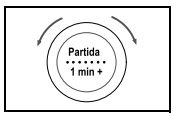
Abra la puerta. Ponga el alimento en la parrilla que sea más adecuada para el tipo de alimento que se va a cocinar. Ponga la parrilla en la tornamesa. Cierre la puerta.



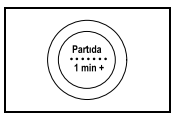
1. Presione el botón **Combi 2**(MW+Grill).
Resultado:Las siguientes indicaciones aparecen en el display
| (cocción de una etapa)
(modo combinado microondas & grill)



2. Seleccione el nivel de potencia correcto presionando el botón **Combi 2**(MW+Grill) hasta que aparezca en el display la potencia de salida correspondiente (300-600W)
- No se puede programar la temperatura del grill.



3. Programe el tiempo de cocción girando la perilla del dial.
- El tiempo máximo de cocción es de 60 minutos.



Presione el botón **Partida**(◇ 1min+).
Resultado:
- ◆ Comienza la cocción por combinación.
- ◆ Cuando termina la cocción, suena la alarma del horno y “O” se enciende cuatro veces en forma intermitente. Luego, la alarma del horno sonará una vez por minuto.

Cómo Combinar Microondas y Convección

E

Al cocinar con combinación se usa tanto la energía de las microondas como el calor de la convección. No se requiere pre-calentar debido a que la energía de las microondas se encuentran disponibles en forma inmediata.

Se pueden cocinar muchos alimentos en forma combinada, especialmente:

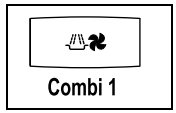
- ***Carnes asadas y aves***
- ***Tartaletas y tortas***
- ***Platos con huevos y queso***

☛ Use SIEMPRE utensilios aptos para el horno y para microondas. Los de vidrio o cerámica son ideales porque permiten que las microondaspenetren el alimento en forma pareja.

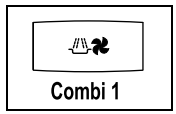
☛ Use SIEMPRE guantes para el horno para tomar los recientes que están en el horno porque estarán muy calientes.

☛ Se puede obtener una mejor cocción y dorado usando la parrilla inferior.

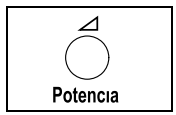
Abra la puerta. Ponga el alimento en la tornamesa o en la parrilla inferior sobre la tornamesa. Cierre la puerta. El elemento calefactor debe estar en posición horizontal.



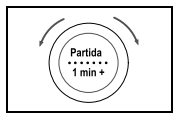
1. Presione el botón **Combi 1**(MW+Conv.). Resultado:Las siguientes indicaciones aparecen en el display
(modo combi microondas & convección)
250°C (temperatura)



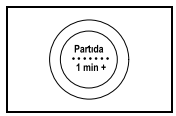
2. Presione el botón **Combi 1**(MW+Conv.) una o más veces para programar la temperatura requerida.



3. Seleccione el nivel de potencia correcto presionando el botón **Nivel de Potencia**( ) hasta que aparezca en el display la potencia de salida correspondiente (600-100W).



4. Programe el tiempo de cocción girando la perilla del dial.
- El tiempo máximo de cocción es de 60 minutos.



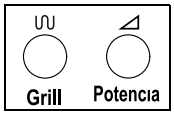
5. Presione el botón **Partida** (◇ 1min+). Resultado:
- ◆ Comienza la cocción por combinación.
- ◆ El horno se calienta a la temperatura requerida y continua la cocción por microondas hasta terminar el tiempo de cocción
- ◆ Cuando termina la cocción, suena la alarma del horno y “O” se enciende cuatro veces en forma intermitente. Luego, la a alarma del horno sonará una vez por minuto.

NOTA :Si desea saber la temperatura actual de la cavidad del horno, presione el botón Convección( ).

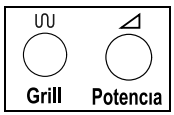
Cómo Bloquear el Microondas

El horno microondas trae incorporado un Programa Especial de Seguridad para Niños que permite "bloquear" el horno para evitar que los niños, o cualquier otra persona que no esté familiarizada con su uso, lo haga funcionar en forma accidental.

El horno se puede bloquear en cualquier momento.



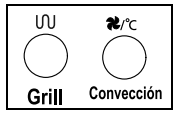
1. Presione los botones **Grill** ( ) y **Nivel de Potencia** ( )al mismo tiempo (aproximadamente tres segundos)
Resultado:
- El horno está bloqueado.
- El ícono ( ) aparece en el display.



2. Para desbloquear el horno, presione los botones **Grill** ( ) y **Nivel de Potencia** ( ) al mismo tiempo (aproximadamente tres segundos)
Resultado:
- El ícono ( ) desaparece del display:
- El horno se puede usar normalmente

Velocidad de Avance del Display

Se puede controlar la velocidad de avance del display cuando se desee.



1. Presione los botones **Grill** ( ) y **Convection** ( ) al mismo tiempo (aproximadamente tres segundos)
Resultado: Los números “11111”-“55555” aparecen en el display:

2. Seleccione la velocidad de avance adecuada.

✉ “11111” es la velocidad baja de avance, y “55555” es la velocidad alta.

E

E

Cómo Desconectar la Alarma

Usted puede desconectar la alarma cuando desee.

1. Presione los botones Turntable **Convection** ( ) y **Nivel de Potencia** ( ) al mismo tiempo (aproximadamente tres segundos)
Resultado:No suena la alarma para indicar el fin de una función.

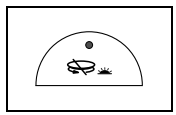
2. Para reconectar la alarma, presione nuevamente los botones **Convection** ( ) y **Nivel de Potencia** ( ) al mismo tiempo.(aproximadamente tres segundos)
Resultado:El horno funciona normalmente.

Detención Manual de la Tornamesa

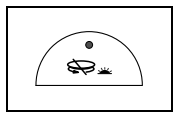
El botón Tornamesa on/off ( )de la tornamesa le permite usar platos grandes que ocupan todo el espacio del horno e impide girar a la tornamesa (solamente modo de cocción manual).

☛ En este caso los resultados serán menos satisfactorios porque la cocción es menos pareja. Recomendamos girar el plato manualmente a mitad del proceso de cocción.

☛ **¡Advertencia!** Nunca haga funcionar la tornamesa sin alimento en el horno.
Razón: Esto podría causar un incendio o dañar el artefacto.



1. Presione el botón **Tornamesa On/Off** ( ).
Resultado:La tornamesa no girará.



2. Para que la tornamesa vuelva a girar, presione nuevamente el botón **Tornamesa On/Off** ( ).
Resultado:La tornamesa girará.

✉ No presione el botón **Tornamesa On/Off** ( ) durante el proceso de cocción. La tornamesa no gira cuando la luz del botón está en “ON”

Guía de Utensilios para Cocinar

Para que el alimento se cueza en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar el alimento sin que éstas sean reflejadas o absorbidas por la fuente que se está usando.

Por lo tanto, se debe tener cuidado al escoger los utensilios. Si estos indican que son aptos para microondas, se pueden usar con confianza.

En la tabla que aparece a continuación se indican los diferentes tipos de vajilla que se deberían usar en un horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilio	Apto para microondas	Comentarios
Papel aluminio	✓ ✗	Puede usarse en pequeñas cantidades para proteger ciertas áreas de la sobrecocción. Si el papel está demasiado cerca de la pared del horno, o si se usa demasiado papel, se puede producir arco.
Plato para dorar	✓	No precalentar más de 8 minutos.
Porcelana y cerámica	✓	Los utensilios de loza, greda enlozada, cerámica y porcelana generalmente son aptos, salvo que estén decorados con bordes metálicos.
Platos desechables de cartón y poliéster	✓	Algunos alimentos congelados vienen en estos envases.
Envases para comida rápida		
• Vasos y envases de poliestireno	✓	Se pueden usar para calentar alimentos. El sobre-calentamiento podría derretir el poliestireno.
• Bolsas de papel o papel de diario	✗	Se pueden encender.
• Papel reciclado o bordes metálicos	✗	Pueden producir arco
Loza de Vidrio		Se puede usar, salvo que esté decorada con borde metálico.
• Para hornear y servir	✓	
• Loza fina de vidrio	✓	Se puede usar para calentar alimentos o líquidos. El vidrio delicado se puede quebrar o trizar si se calienta súbitamente.
• Envases de vidrio	✓	Usar sin tapa. Apto sólo para calentar.
Metálicos		
• Platos	✗	Pueden producir arco o encenderse.
• Alambres para cerrar bolsas para freezer	✗	
Papel		
• Platos, vasos, servilletas y toallas absorbentes	✓	Para tiempos breves de cocción y para calentar. También para absorber exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Puede producir arco.
Plásticos		
• Envases	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Algunos plásticos se deforman o descoloran a altas temperaturas. No usar plástico de melamina.
• Papel celofán adhesivo	✓	Se puede usar para retener humedad. No debería tocar el alimento. Se debe tener cuidado al sacarlo porque escapará vapor caliente.
• Bolsas para freezer	✓ ✗	Sólo si se pueden hervir o son aptas para horno. No deberían ser herméticas. Pinchar con un tenedor si es necesario.
Papel mantequilla o de cera	✓	Se puede usar para retener humedad y evitar salpicaduras.

E

MICROONDAS

La energía microondas penetra en los alimentos atraída y absorbida por el contenido de agua, grasa y azúcar. Las microondas hacen que las moléculas contenidas en los alimentos se muevan rápidamente. El rápido movimiento de estas moléculas produce fricción y el calor resultante cuece los alimentos.

COCCION

Vajilla para cocinar en microondas:

La vajilla debe permitir que la energía microondas pase a través de ella para obtener un máximo de eficiencia. Las microondas se reflejan en el metal, como el acero inoxidable, aluminio y cobre; sin embargo, pueden penetrar a través de la cerámica, vidrio, porcelana y plástico, al igual que el papel y la madera. Por lo tanto, los alimentos no se deben cocinar nunca en recipientes metálicos.

Alimentos aptos para ser cocinados en microondas:

Hay muchos alimentos aptos para ser cocinados en microondas, incluyendo verduras frescas o congeladas, frutas, pastas, arroz, granos, legumbres, pescados y carne. Las salsas, flanes, sopas, budines al vapor, conservas y chutney también se pueden cocinar en horno microondas. En general, la cocción en microondas es ideal para cualquier alimento que normalmente se prepararía en una cocina, por ejemplo, derretir chocolate o mantequilla (ver capítulo con sugerencias, técnicas y recomendaciones).

Cubrir durante la cocción

Cubrir los alimentos durante la cocción es muy importante debido a que el agua evaporada se eleva en forma de vapor y contribuye al proceso de cocción. Los alimentos se pueden cubrir de diversas formas: con un plato de cerámica, una cubierta plástica o celofán adhesivo aptos para microondas.

Tiempos de espera

Después de terminada la cocción es importante respetar el tiempo de espera para permitir que la temperatura se distribuya en forma pareja en el alimento..

Guía de Cocción para Verduras Congeladas

Usar una fuente de pyrex adecuado con tapa. Cocinar cubierto por el tiempo mínimo, ver tabla. Continuar cocinando para obtener el resultado deseado. Revolver dos veces durante la cocción y una vez después de cocinado el alimento. Agregar sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubrir durante el tiempo de espera.

Alimento	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de Espera (min.)	Instrucciones
Espinacas	300grs	600W	9½-10	2-3	Agregar 15 ml (1 cda.) de agua fría
Brócoli	300grs	600W	8½-9½2	2-3	Agregar 30 ml (2 cdas.) de agua fría
Arvejas	300grs	600W	7½-8½	2-3	Agregar 15 ml (1 cda.) de agua fría
Porotos verdes	300grs	600W	9-10	2-3	Agregar 30 ml (2 cdas.) de agua fría
Verduras Surtidas (zanahorias/ arvejas, choclos)	300grs	600W	7½-8½	2-3	Agregar 15 ml (1 cda.) de agua fría
Verduras Surtidas (estilo chino)	300grs	600W	8½-9½	2-3	Agregar 15 ml (1 cda.) de agua fría

Guía para Cocinar Arroz y Pastas

Arroz: Utilice una fuente de pyrex grande con tapa. El arroz dobla su volumen durante la cocción. Cocinar tapado. Una vez terminado el tiempo de cocción, revolver antes del tiempo de espera y agregar sal, hierbas o mantequilla. Observación: Es posible que el arroz no haya absorbido toda el agua después de terminado el tiempo de cocción.

Pasta: Utilice una fuente de pyrex grande. Agregar agua hirviendo, una pizca de sal y revolver bien. Cocinar destapado. Revolver ocasionalmente durante y después de la cocción. Cubrir durante el tiempo de espera y escurrir bien posteriormente.

Alimento	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de Espera (min.)	Instrucciones
Arroz blanco (pre-cocido)	250grs 370grs	900W	15-16 18-19	5	Agregar 500 ml de agua fría Agregar 750 ml de agua fría
Arroz integral (pre-cocido)	250grs 370grs	900W	20-21 23-24	5	Agregar 500 ml de agua fría Agregar 750 ml de agua fría
Arroz mezclado (blanco + integral)	250grs 370grs	900W	16-17 19-20	5	Agregar 500 ml de agua fría
Maíz mezclado (arroz + grano)	250grs 370grs	900W	17-18 20-21	5	Agregar 400 ml de agua fría
Pasta	250grs	900W	11-12	5	Agregar 1000 ml de agua caliente

Guía para Cocinar Verduras Frescas

Utilice una fuente de pyrex adecuado con tapa. Agregue 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas) por cada 250 grs., a menos que se recomiende otra cantidad de agua; ver tabla. Cocinar cubierto durante el tiempo mínimo, ver tabla. Continuar cocinando hasta obtener el resultado deseado. Revolver una vez durante la cocción y una vez después de cocinado el alimento. Agregar sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubrir durante el tiempo de espera de 3 minutos.

Sugerencia: Cortar las verduras frescas en trozos iguales.
Mientras más pequeña las corte, más rápido se cocinarán.

Todas las verduras frescas deberían cocinarse usando la potencia microondas máxima (900 W).

Alimento	Porción	Tiempo (min.)	Tiempo de Espera(min.)	Instrucciones
Brócoli	250grs 500grs	4½-5 7-7½	3	Prepare ramitos de igual tamaño. Distribuya los tallos en el centro
Bruselas	250grs 500grs	6-6½ 9-9½	3	Agregue 60-75 ml (5-6 cucharadas) de agua.
Zanahorias	250grs 500grs	4½-5 8-8½	3	Cortar las zanahorias en trozos de igual tamaño.
Coliflor	250grs 500grs	5-5½ 8½-9	3	Preparar ramitos de igual tamaño. Cortar los ramitos grandes en mitades. Distribuir los tallos en el centro.
Zapallitos italianos	250grs 500grs	3-3½ 7-7½	3	Cortar en trozos. Agregar 30 ml (2 cdas.) de agua o mantequilla. Cocinar hasta que estén a punto.
Berenjenas	250grs 500grs	3½-4 6-6½	3	Corte las berenjenas en trozos pequeños y rocíe con una cucharada de jugo de limón.
Puerros	250grs 500grs	4-4½ 7½-8	3	Corte los puerros en trozos gruesos.
Champiñones	125grs 250grs	1½-2 2½-3	3	Preparar los champiñones enteros o trozados. No agregar agua. Rociar jugo de limón. Aliñar con sal y pimienta. Escurrir antes de servir.
Cebollas	250grs 500grs	5-5½ 8-8½	3	Corte las cebollas en tajadas o mitades. Agregue sólo 15 ml. (1 cucharada) de agua.
Pimentones	250grs 500grs	4½-5 7-8½	3	Corte los pimientos en trozos pequeños.
Papas	250grs 500grs	4½-5 7½-8½	3	Pesar las papas peladas y cortar en mitades o en cuartos similares.
Repollo	250grs 500grs	5½-6 8½-9	3	Corte el repollo en cubos pequeños.

COMO RECALENTAR

El horno microondas recalienta los alimentos en una fracción del tiempo que demoran normalmente los hornos convencionales.

Use como guía los niveles de potencia y el tiempo para recalentar que aparecen en la tabla siguiente. Los tiempos que aparecen en la tabla consideran líquidos a una temperatura ambiente aproximada de +18 a +20°C, o alimentos fríos con una temperatura aproximada de +5 a +7°C.

Cómo distribuir y tapar los alimentos

- Evite recalentar grandes cantidades, como un trozo grande de carne, porque tienden a sobrecocerse y a secarse antes de que el centro esté bien caliente. Da mejor resultado recalentar trozos pequeños.

Niveles de potencia - revolver

Algunos alimentos se pueden recalentar usando 900 W de potencia mientras que otros deberían recalentarse usando 600 W, 450 W o incluso 300 W.

Use las tablas como guía. En general, es mejor recalentar los alimentos usando un nivel de potencia menor si el alimento es delicado, si se trata de grandes cantidades o si es probable que se caliente muy rápidamente (pasteles de frutas, por ejemplo).

Revuelva bien o dé vuelta el alimento durante el recalentamiento para obtener mejor resultado. Cuando sea posible, revuelva nuevamente antes de servir.

- Tenga especial cuidado al calentar líquidos y alimentos infantiles. Para evitar que los líquidos hirviendo hagan borbotones y produzcan quemaduras, revuélvalos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de espera. Recomendamos poner una cuchara de plástico o vara de vidrio dentro de los líquidos. Evite sobrecalentar (y, por lo tanto, echar a perder) los alimentos. Es preferible usar un tiempo de cocción menor y agregar tiempo extra de calentamiento si es necesario.

Calentar y tiempo de espera

Al recalentar alimentos por primera vez, es útil anotar el tiempo que demoró para futura referencia.

Asegúrese siempre de que el alimento recalentado esté bien caliente en forma pareja.

Después de recalentar, deje reposar el alimento por un momento para que la temperatura se empareje. El tiempo de espera recomendado después de

- recalentar es de 2-4 minutos, a menos que se recomiende otro en la tabla.

Tenga especial cuidado al calentar líquidos y alimentos para bebés. Consulte también el capítulo sobre precauciones de seguridad.

COMO RECALENTAR LIQUIDOS

Deje transcurrir un tiempo de espera de por lo menos 20 segundos después de apagar el horno para que la temperatura se empareje. Si es necesario, revuelva mientras se calienta y revuelva SIEMPRE después de calentar. Para evitar que los líquidos hirviendo borboteen y puedan causar quemaduras se debería poner una cuchara o vara de vidrio en las bebidas y revolver antes, durante y después de calentar.

E

COMO RECALENTAR ALIMENTOS PARA BEBES

ALIMENTOS PARA BEBES:

Vaciar en un plato hondo de cerámica. Cubrir con una tapa plástica. ¡Revolver bien después de recalentar! Antes de servir, esperar 2-3 minutos. Volver a revolver y probar la temperatura. La temperatura recomendada para servir es de 30-40°C.

LECHE DE BEBES:

Vaciar la leche en una botella de vidrio esterilizada. Recalentar sin cubrir. Nunca caliente un biberón con el chupete puesto, porque la botella podría explotar al recalentarse. ¡Agite bien antes del tiempo de espera y nuevamente antes de servir! Siempre revise cuidadosamente la temperatura de la leche o alimento antes de dárselo al bebé. La temperatura recomendada para servir es de aproximadamente 37°C.

OBSERVACION:

Los alimentos para bebés en particular necesitan ser cuidadosamente revisados antes de servir para evitar quemaduras. Utilice los niveles de potencia y tiempos que aparecen en la tabla siguiente como guía para recalentar.

Como Recalentar el Alimento y la Leche del Bebé

Para recalentar, use como pauta los niveles de potencia y tiempos que aparecen en la tabla.

Alimento	Porci-ón	Potenc-ia	Tiempo (min.)	Tiempo Espera	Instrucciones
Alimento para bebés (verduras + carne)	190grs	600W	30seg.	2-3	Vaciar en un plato hondo de cerámica. Cocinar cubierto. Revolver después del tiempo de cocción. Tiempo de espera: 2-3 minutos. Revolver bien antes de servir y comprobar cuidadosamente la temperatura.
Porridge (cereales + leche + fruta)	190grs	600W	20seg.	2-3	Vaciar en un plato hondo de cerámica. Cocinar cubierto. Revolver después del tiempo de cocción. Tiempo de espera: 2-3 minutos. Revolver bien antes de servir y comprobar cuidadosamente la temperatura.
Leche para bebés	100m l 200ml	300W	30 a 40seg. 1min. a 1min. 10seg.	2-3	Revolver o agitar bien y vaciar en botella de vidrio esterilizada. Poner en el centro de la tornamesa. Cocinar sin tapar. Agitar bien y esperar al menos 3 minutos. Agitar bien antes de servir y comprobar cuidadosamente la temperatura.

Cómo Recalentar Líquidos y Alimentos

Use como guía para recalentar los niveles de potencia y tiempos que aparecen en la siguiente tabla.

Alimento	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo Espera (min.)	Instrucciones
Bebidas (café, té, agua)	150ml (1 taza) 300ml (2 tazas) 450ml (3 tazas) 600ml (4 tazas)	900W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Vaciar en tazas y recalentar sin tapar: 1 taza al centro, 2 opuestas y 3 en círculo. Mantener en el horno durante el tiempo de espera y revolver bien.
Sopa (fría)	250grs 500grs	900W	2½-3 4-4½	2-3	Vaciar en un plato o fuente honda de cerámica. Cubrir con tapa plástica. Revolver bien después de recalentar y antes de servir.
Guiso (frío)	350grs	600W	5-6	2-3	Ponga el guiso en un plato hondo de cerámica. Cubra con tapa plástica. Revuelva ocasionalmente al recalentar y nuevamente antes del tiempo de espera y al servir.
Pasta con salsa (fría)	350grs	600W	4½-5½	3	Ponga la pasta (por ej., spaguetti o tallarines) en un plato bajo de cerámica. Cubra con celofán adhesivo. Apto para microondas. Revuelva antes de servir.
Pasta rellena con salsa (fría)	350grs	600W	5-6	3	Ponga la pasta rellena (por ej., ravioles, tortellini) en un plato hondo de cerámica. Cubra con tapa plástica. Revuelva ocasionalmente al recalentar y nuevamente antes del tiempo de espera y al servir.
Comida preparada (fría)	350grs 450grs 500grs	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Ponga la comida con 2-3 componentes fríos en una fuente de cerámica. Cubra con celofán adhesivo para microondas.

Guía para Cocinar(continución)

COMO DESCONGELAR

Las microondas son un medio excelente para descongelar alimentos congelados. Las microondas descongelan suavemente el alimento congelado en poco tiempo. Esto puede ser una gran ventaja si repentinamente aparecen visitas inesperadas.

Las aves congeladas deben descongelarse completamente antes de cocinarlas. Saque las amarras metálicas y el envase para permitir que salga el líquido del descongelamiento.

Ponga el alimento congelado en una fuente sin tapar. Délo vuelta a la mitad del proceso, elimine el líquido y los interiores lo antes posible.

Revise el alimento de vez en cuando para comprobar que no esté tibio.

Si las partes más pequeñas o más delgadas del alimento congelado comienzan a calentarse, cúbralas con pequeños trozos de papel de aluminio mientras se descongela.

Si la superficie externa del ave comienza a calentarse, detenga el descongelamiento y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar.

Deje reposar el pescado, carne o ave para que termine de descongelarse. El tiempo de espera para descongelar completamente variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consultar la tabla siguiente.

Sugerencia:Los alimentos de menor volumen se descongelan mejor que los de mayor volumen y las cantidades pequeñas necesitan menos tiempo que las grandes. Recuerde esta sugerencia al congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados a una temperatura de -18 a -20°C, use como guía la tabla que se presenta a continuación.

Todos los alimentos congelados se deberían descongelar usando el nivel de potencia de descongelamiento (180 W).

Alimento	Porción	Tiempo (min.)	Tiempo de Espera (min.)	Instrucciones
Carne				
Molida de Vacuno	500grs	13-15	15-30	Ponga la carne en un plato bajo de cerámica. Cubra las partes más delgadas con papel de aluminio. Délo vuelta a la mitad del tiempo de descongelamiento.
Filetes de Cerdo	250grs	7-8		
Aves				
Pollo Trozado	500grs (2unidades)	14-15	15-60	Primero, ponga los trozos de pollo con la parte de la piel hacia abajo; el pollo entero con la pechuga hacia abajo en un plato bajo de cerámica. Cubra las partes más delgadas como las alas y extremos con papel de aluminio. Délo vuelta a la mitad del tiempo de descongelamiento.
Pollo Entero	1200grs	32-34		
Pescado				
Filetes	200grs	6-7	10-25	Ponga el pescado congelado al centro de un plato bajo de cerámica. Distribuya las partes más delgadas debajo de las más gruesas. Cubra los extremos delgados de los filetes y la cola del pescado entero con papel de aluminio. Délo vuelta a la mitad del tiempo de descongelamiento.
Entero	400grs	11-13		
Frutas				
Berries	250grs	6-7	5-10	Distribuya la fruta en una fuente de vidrio plana y redonda (grande).
Pan				
Bollos (aprox. 50 grs.c/u)	2unidades	1-1½	5-20	Distribuya los bollos en círculo o el pan horizontalmente sobre papel absorbente al medio de la tornamesa. Délo vuelta a la mitad del tiempo de descongelamiento.
	4unidades	2½-3		
Tostadas./ Sandwich	250grs	4½-5		

E

GRILL

El elemento calefactor del grill se encuentra debajo del techo de la cavidad del horno. Funciona cuando la puerta está cerrada y la tornamesa está girando. El giro de la tornamesa hace que el alimento se dore en forma más pareja. Si se pre-calienta el grill durante 4 minutos, el alimento se dorará más rápidamente.

Utensilios para asar:

Los utensilios pueden ser metálicos y deben ser a prueba de fuego. No use ningún tipo de utensilios plásticos porque se pueden derretir.

Alimentos aptos para asar:

Chuletas, salchichas, bistecs, hamburguesas, tocino y lonjas de tocino, porciones delgadas de pescado, sandwiches y todo tipo de tostadas con acompañamientos.

OBSERVACION IMPORTANTE:

Cuando use solamente el modo grill, asegúrese de que el elemento calefactor del grill esté bajo el techo en posición horizontal y no en la pared posterior en posición vertical. Recuerde que el alimento se debe poner en la parrilla alta, a menos que se recomiende otra cosa.

MICROONDAS + GRILL

Este modo para cocinar combina el calor radiante que proviene del grill con la velocidad de la cocción con microondas. Sólo funciona cuando la puerta está cerrada y la tornamesa está girando. El giro de la tornamesa hace que el alimento se dore en forma uniforme. Se dispone de tres modos de combinación con este modelo: 600 W + Grill, 450 W + Grill y 300 W + Grill.

Utensilios para cocinar con microondas + grill:

Use sólo utensilios que puedan ser traspasados por las microondas. Los utensilios deben ser a prueba de fuego. No use utensilios metálicos con el modo combinación. No use utensilios de plástico de ningún tipo porque se pueden derretir.

Alimentos aptos para cocinar en microondas + grill:

Los alimentos aptos para cocinar con el modo combinado son aquellos alimentos cocinados que necesitan ser recalentados y dorados (por ej, pasta al horno), y aquellos alimentos que requieren un tiempo de cocción corto para dorar la parte superior. Este modo también se puede usar para porciones grandes de alimento que obtienen una superficie dorada y crujiente (por ejemplo, trozos de pollo que se dan vuelta a la mitad del proceso de cocción). Consulte mayores detalles en la tabla del grill.

OBSERVACION IMPORTANTE:

Cuando use el modo combinación (microondas + grill) asegúrese de que el elemento calefactor del grill esté bajo el techo en posición horizontal y no en la pared posterior en posición vertical. El alimento debería ponerse en la parrilla alta, a menos que se recomiende otra cosa. De lo contrario, debe colocarse directamente sobre la tornamesa. Consulte las instrucciones que aparecen en la tabla siguiente.

Si desea que el alimento se dore por ambos lados, debe darlo vuelta.

Guía para asar alimentos congelados

Pre-caliente el grill durante tres minutos con la función grill, a menos que se indique otra cosa.

Use como guía para asar los niveles de potencia y tiempos que aparecen en la tabla.

Alimento	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Instrucciones
Hamburguesas (crudas, congeladas)	2 unid. (125grs) 4 unid. (250grs)	450W+Grill	5-6 8-9	Ponga las hamburguesas crudas en círculo en la parrilla alta. Dar vuelta después de 3½ min. (125 grs.) y 5 min. (250 grs.). Ponga las hamburguesas sobre el pan.
Hamburguesa, Hamburguesa con queso (lista, cocinada con el pan)	2 unid. (300 grs)	600 W + Grill Sin pre-calentar	5-6	Ponga las hamburguesas congeladas una junto a la otra en una fuente incombustible. Ponga el plato directamente sobre la tornamesa. Esperar 2-3 minutos.
Gratinado (verduras o papas)	400 grs.	450W+Grill	14-16	Ponga el gratinado congelado en una fuente pirex circular. Ponga la fuente en la parrilla alta. Después de cocinar, esperar 2-3 minutos.
Pescado Gratinado	400 grs.	450W+Grill	20-22	Ponga el pescado gratinado congelado en una fuente pirex pequeña, rectangular. Ponga la fuente en la parrilla baja. Después de cocinar, esperar 2-3 minutos.

Guía para asar alimentos frescos:

Pre-calentar el grill con la función grill por 3 minutos.
Usar como guía para asar los niveles de potencia y tiempos que aparecen la tabla.

Alimento Fresco	Porción	Potencia	Tiempo Lado 1 (min.)	Tiempo Lado 2 (min.)	Instrucciones
Tostadas	4 unid (25 g. c/u)	Sólo grill	5-6	3-4	Ponga las tostadas en la parrilla una al lado de la otra.
Tomates asados	400 g. (4 unid.)	300W+ Grill	7½-8½	-	Corte los tomates en mitades, póngales queso, distribúyalos en círculo en una fuente plana de pyrex. Póngalos en la parrilla superior. Espere 2-3 minutos
Tostadas tomate-queso	4 unid. (300 g.)	300W+ Grill	5½-6½	-	Primero tueste el pan. Ponga las tostadas con los agregados sobre la parrilla alta. Tiempo de espera 2-3 minutos.
Tostadas Hawai (piña, jamón, queso)	4 unid. (500 g.)	450W+ Grill	6½-7½	-	Primero tueste el pan. Ponga las tostadas con los agregados en la parrilla alta. Espere 2-3 minutos.
Papas asadas	2x 200 grs 2x 400 grs	600W+ Grill	4½-5½ 8½-9½	3-4 5-6	Corte las papas en mitades. Ponga 2 papas una frente a otra, 4 en círculo en la parrilla alta. Espere 3-5 minutos.
Papas/ verduras gratinadas (frías)	800 grs	600W+ Grill	16-17	-	Ponga el alimento fresco gratinado en una fuente pirex grande, rectangular, en la parrilla baja. Después de cocinar, espere 2-3 minutos.
Lasaña (fría)	800 grs	600W+ Grill	17-18	-	Ponga la lasaña fresca en una fuente pirex grande, rectangular, en la parrilla baja. Después de cocinar, espere 2-3 minutos.
Manzanas Asadas	4manzanas (aprox. 800 grs)	300W+ Grill	13-15	-	Saque el corazón de las manzanas y rellene con pasas y mermelada. Ponga almendras laminadas en la superficie. Ponga las manzanas en una fuente pirex plana. Ponga la fuente directamente en la parrilla baja.
Pollo Trozado	450 g.(2 unid.) 850 g.(4 unid.)	300W+ Grill	10-11 12-13	9-10 11-12	Pincele los trozos de pollo con aceite y especias. Póngalos en círculo en la parrilla alta. No ponga un trozo en el centro. Tiempo de espera 2-3 minutos
Chuletas de Cordero (término medio)	500 grs. (4-5 unid)	Grill only	12-14	10-12	Pincele las chuletas de cordero con aceite y especias. Póngalas en círculo en la parrilla alta. Después de asar, espere 2-3 minutos
Filetes de cerdo	650 grs. (4 unid)	MW + Grill	300W+ Grill 13-14	Grill only 9-10	Pincele los filetes de cerdo con aceite y especias. Póngalos en círculos en la parrilla alta. Después de asar, espere 2-3 minutos.
Pescado asado	650 grs.	300W+ Grill	10-11	9-10	Pincele la piel de todo el pescado con aceite, agregue hierbas y especias. Póngalos uno al lado del otro (alternados) en la parrilla alta. Espere 2-3 minutos

E

POR CONVECCION

Cocinar por convección es el método tradicional y conocido de cocinar con aire caliente en un horno tradicional.

El elemento calefactor y el ventilador se encuentran en la pared posterior para que el aire caliente circule.

Utensilios para cocinar por convección:

Todos los utensilios convencionales aptos para horno, moldes y bandejas; se puede usar todo aquello que normalmente se usaría en un horno por convección tradicional.

Alimentos adecuados para cocinar por convección:

Con este método se pueden hacer galletas, scones, bollos y tortas; también se pueden hacer queques de fruta, masa de eclair y souflés.

MICROONDAS + CONVECCION

Este modo combina la energía microondas con el aire caliente reduciendo así el tiempo de cocción y dejando al mismo tiempo una superficie dorada y crujiente. Cocinar por convección es el método tradicional y conocido de cocinar en un horno tradicional con aire caliente que circula mediante un ventilador ubicado en la pared posterior.

Utensilios para cocinar con microondas + convección:
Deben poder permitir que penetren las microondas. Deben ser aptos para el horno (como vidrio, cerámica o porcelana sin bordes metálicos) similares a los utensilios descritos para MW + Grill.

Alimentos adecuados para cocinar en microondas + por convección
Toda clase de carnes y aves, guisos y alimentos gratinados, biscochuelos y queques de fruta, tartaletas y tartas, verduras asadas, scones y pan.

Guía para cocinar por convección alimentos frescos como Pies/Quiche, Pizzas y Carne

Pre-calentar la convección a la temperatura deseada con la función pre-calentamiento.
Usar como guía para cocinar por convección los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en la siguiente tabla.

Alimento Fresco	Porción	Potencia	Tiempo Lado 1 (min)	Tiempo Lado 2 (min)	Instrucciones
PIE/QUICHE					
Pie/Quiche (cocido y frío)	200grs 400grs	300 W + 180°C	6-7 10-11	-	Ponga el pie/quiche frío sobre papel para hornear en la parrilla alta. Tiempo de espera 2-3 minutos
PIZZA					
Pizza fría (cocida)	300- 400grs	600 W + 220°C	6-7	-	Ponga la pizza en la parrilla alta. Después de cocinar, esperar 2-3 minutos
CARNE					
Roast Beef / Cordero Asado (término medio)	1200- 1300grs	Lado1: 600W+ 160°C Lado 2: 600W + Grill	22-24	13-15	Pincele el vacuno/cordero con aceite y aliñe con pimienta, sal y páprika. Póngalo en la parrilla baja con la parte grasa hacia abajo. Después de asar, envolver en papel aluminio y esperar 10-15 minutos.
Pollo asado	900grs 1300grs	450 W + 200°C	14-16 17-19	10-12 12-14	Pincele el pollo con aceite y especias. Ponga el pollo primero con la pechuga hacia abajo y en la segunda etapa con la pechuga hacia arriba en la parrilla baja. Espere 5 minutos.

Guía para cocinar por convección alimentos frescos como Bollos, Pan y Tortas

Pre-calentar la convección a la temperatura deseada con la función pre-calentamiento, a menos que se recomiende no pre-calentar el horno. Ver tabla.
Usar como guía para cocinar por convección los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en la siguiente tabla.

Alimento	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Instrucciones
BOLLOS				
Bollos (horneados)	4-6 unid. Aprox. 50 gr c/u	Sólo convección 180°C	3-4	Ponga los bollos en círculo en la parrilla baja. Use guantes para sacarlos. Esperar 2-3 minutos.
Bollos (pre-horneados)	4-6unid. Aprox. 50 gr c/u	100 W + 200°C	7-8	Ponga los bollos en círculo en la parrilla alta. Use guantes para sacarlos. Esperar 2-3 minutos.
Bollos (fríos, masa fresca con levadura)	200 grs. (4 unid.) 400 grs. (8 unid.)	180 W + 220°C	10-11 15-16	Distribuya los bollos en círculo sobre papel para hornear en la parrilla baja. Use guantes para sacarlos. Esperar 2-3 minutos.
PAN				
Pan de ajo (pre-horneado y frío)\	200 grs. (1 unid.)	180 W + 220°C	7-8	Ponga el baguette congelado sobre papel para hornear en la parrilla alta. Use guantes para sacarlo. Después de hornear, esperar 2-3 minutos
Pan Blanco Trigo (masa fresca con levadura)	750grs	180 W + 220°C Sin precalentar	21-23	Ponga la masa fresca en una fuente metálica, pequeña, rectangular (25 cms.). Haga un corte poco profundo a lo largo del pan. Ponga el pan en la parrilla baja. Esperar 5-10 minutos.
Pan Integral Centeno y trigo (fresco, con levadura)	750grs	180 W + 220°C Sin precalentar	28-30	Ponga la masa fresca en una fuente metálica, pequeña, rectangular (25 cms.). Haga un corte poco profundo a lo largo del pan. Ponga el pan en la parrilla baja. Esperar 5-10 minutos.
QUEQUE				
Queque Mármol (queque batido)	500grs	180 W + 220°C	19-21	Ponga la masa fresca en una fuente pyrex, pequeña, circular (18 cms ø). Ponga el queque en la parrilla baja. Esperar 5-10 minutos.
Queque Holandés de Mantequilla (queque batido)	800grs	180 W + 220°C	22-23	Ponga la masa fresca en una fuente pyrex, rectangular (28 cms.). Ponga el queque en la parrilla baja. Esperar 5-10 minutos
Biscochuelo	250grs	220°C + 180 W	11-13	Ponga la masa fresca en una pequeña fuente pyrex, circular (18 cms.ø). Ponga el queque en la parrilla baja. Esperar 5-10 minutos
Base Tarta de Fruta (queque batido)	400grs	220°C + 180 W	17-18	Use una fuente baja, de pirex, circular (25 cms ø). Cubra el fondo con papel para hornear y vierta la masa en la fuente. Ponga la tarta en la parrilla baja. Después de esperar 20-30 minutos, cubra con frutas y glacé.

E

Guía para cocinar por convección alimentos frescos como Bollos, Pan y Tortas

Alimento	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Instrucciones
Masas frescas (con levadura, rellenas)	250 grs. (5 unid.)	100 W + 200°C	11-12	Ponga las masas con levadura en círculo sobre papel para hornear en la parrilla baja. No ponga nada en el centro. Use guantes para sacarlas. Esperar 2-3 minutos
Panecillos	400 grs (6 unid.)	180 W + 200°C	14-16	Ponga la mezcla en moldes metálicos para panecillos en la parrilla baja. Use guantes para sacarlos. Esperar 5 minutos.
Brownies	650grs	180 W + 200°C	20-22	Ponga la mezcla en una fuente pirex rectangular en la parrilla baja. Use guantes para sacarlos. Esperar 5-10 minutos

Guía para cocinar por convección alimentos congelados como Bollos, Pan , Tortas y Masas

Pre-calentar la convección a la temperatura deseada con la función pre-calentamiento, a menos que se recomiende no pre-calentar el horno. Ver tabla.
Usar como guía para hornear los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en la siguiente tabla.

Alimento	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Instrucciones
Bollos (horneados)	6 unid. Aprox. 50 gr. c/u	180 W + 200°C	6-7	Distribuya los bollos en círculo en la parrilla baja. Esperar 2-5 minutos.
Bollos (pre-horneados)	6 unid. Aprox. 50 gr. c/u	180 W + 200°C	6½-7½	Ponga los bollos en círculo en la parrilla baja. Esperar 2-5 minutos.
Croissants (horneados)	4 unid. Aprox.50 grs.c/u	180 W + 200°C	4-5	Ponga los croissants en la parrilla baja. Después de hornear, esperar 2-3 minutos.
Baguettes / Pan de Ajo (pre-baked)	200-250grs. (1 unid.)	180 W + 200°C	9-10	Ponga el baguette congelado sobre papel para hornear en la parrilla baja. Después de hornear, esperar 2-3 minutos
Baguettes + agregados (tomates, queso, jamón, etc.)	250 grs. (2 unid.)	450 W + 200°C	6-7	Ponga los baguettes congelados uno al lado del otro en la parrilla baja. Después de hornear, esperar 2-3 minutos.
Torta (horneada con relleno de fruta)	500-600 grs. 1200-1300 grs.	300 W + 160°C Sin pre-calentar	9-11 16-18	Ponga la masa sobre papel para hornear. Ponga una torta pequeña en la parrilla baja y una más grande en la parrilla alta. Después de hornear espere 15-30 minutos. Sugerencia: Deje la torta en el horno y sírvala tibia.
Buñuelos (masa cruda con relleno)	250 grs. (5-6 unid.)	180 W + 200°C	10-11	Ponga la masa sobre papel para hornear en la parrilla alta. Tiempo de espera 2-3 minutos.

Guía para cocinar por convección alimentos congelados como Pizzas, Pasta, Papas Fritas y Nuggets

Pre-calentar la convección a la temperatura deseada con la función pre-calentamiento, a menos que se recomiende no pre-calentar el horno. Ver tabla.

Usar como guía para hornear los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en la siguiente tabla.

Alimento	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Instrucciones
Pizza (pre-horneada)	300-400 grs	600 W + 220°C	10-11	Ponga una pizza en la parrilla baja. Después de hornear, esperar 2-3 minutos
2 Pizzas (pre-horneadas)	2 x 350 grs	600 W + 220°C	14-15	Ponga una pizza en la parrilla baja y la otra en la parrilla alta. Después de hornear, esperar 2-3 minutos.
Lasaña Caneloni	400 grs	450 W + 200°C	20-22	Ponga la pasta en una fuente pirex de tamaño adecuado o déjela en el envase original (verifique que sea apto para microondas y para el calor del horno).Ponga la lasaña congelada en la parrilla baja. Después de cocinar, esperar 2-3 minutos.
Gratinado (Macarrones, Tortelini)	400 grs	450 W + 200°C	18-20	Ponga el gratinado en una fuente pirex de tamaño adecuado o déjela en el envase original (verifique que sea apto para microondas y para el calor del horno). Ponga el gratinado congelado en la parrilla baja. Después de cocinar, esperar 2-3 minutos.
Croquetas (bocadillo de papas)	500 grs	180 W + 250°C	16-18	Ponga las croquetas en la parrilla baja. Después de cocinar esperar 1-2 minutos.

SUGERENCIAS ESPECIALES

COMO DERRETIR MANTEQUILLA

Ponga 50 grs. de mantequilla en una fuente pequeña y honda de vidrio. Cubra con una tapa plástica.
Caliente durante 30-40 segundos usando 900 W hasta derretir la mantequilla.

COMO DERRETIR CHOCOLATE

Ponga 100 grs. de chocolate en una fuente pequeña y honda de vidrio.
Caliente durante 3-5 minutos usando 450 W hasta derretir el chocolate.
Revuelva una o dos veces durante el proceso. Use guantes para horno para
- retirarlo.

COMO DERRETIR MIEL CRISTALIZADA

Ponga 20 grs. de miel cristalizada en una fuente pequeña y honda de vidrio.
Caliente durante 20-30 segundos usando 300 W hasta derretir la miel.

COMO DERRETIR GELATINA

Ponga las hojas de gelatina seca (10 grs.) durante 5 minutos en agua fría.
Ponga la gelatina escurrida en una fuente pequeña de pirex.
Caliente durante 1 minuto usando 300 W.
Revuelva después de derretir.

COMO PREPARAR GLASEADO/COBERTURA (PARA TORTAS Y TARTAS)

Mezcle el glaseado instantáneo (aproximadamente 14 grs.) con 40 grs. de azúcar y 250 ml. de agua fría. Cocine destapado en una fuente de pirex durante
- 3½-4½ minutos usando 900 W hasta que el glaseado/cobertura esté transparente. Revolver dos veces durante la cocción.

COMO PREPARAR MERMELADA

Ponga 600 grs. de fruta (por ejemplo una mezcla de berries) en una fuente de pyrex de tamaño adecuado con tapa. Agregue 300 grs. de azúcar y revuelva bien. Cocine cubierto durante 10-12 minutos usando 900 W. Revuelva varias veces durante la cocción. Vacíe directamente en frascos pequeños para conservas con tapa rosca. Tiempo de espera: 5 minutos.

COMO PREPARAR BUDIN

Mezcle el budín en polvo con azúcar y leche (500 ml.) siguiendo las instrucciones del envase, y revuelva bien. Use una fuente de pyrex de tamaño adecuado con tapa. Cocine tapado durante 6½ a 7½ minutos usando 900 W.
- Revuelva bien varias veces durante la cocción.

COMO TOSTAR ALMENDRAS LAMINADAS

Distribuya en forma pareja 30 grs. de almendras laminadas en un plato de cerámica de tamaño mediano.
Revuelva varias veces durante el proceso. Tueste durante 3½ a 4½ minutos usando 600 W.
Deje reposar en el horno durante 2-3 minutos. Use guantes para horno para sacarlas.

Cómo Limpiar el Horno Microondas

A continuación se indican las piezas del horno que se deberían limpiar regularmente para evitar que se acumulen partículas de grasa o de alimentos:

- ***Superficies interiores y exteriores***
- ***Puerta y sellos de la puerta***
- ***Tornamesa y anillo del rodillo***

☛ Verifique SIEMPRE que los sellos de la puerta estén limpios y que la puerta cierre correctamente.

1. Limpie la superficie exterior con un paño suave mojado en agua tibia con jabón. Enjuague y seque.
2. Elimine salpicaduras y manchas de la superficie interior o del anillo del rodillo con un paño mojado con jabón. Enjuague y seque.
3. Para desprender partículas endurecidas de alimento o eliminar olores, ponga una taza con jugo de limón diluido en la tornamesa y ponga el horno en potencia máxima durante 10 minutos.
4. Lave la bandeja, apta para lavar en lava-vajillas, cada vez que sea necesario.

☒ No derrame agua en los orificios de ventilación.

☒ NUNCA use productos abrasivos ni solventes químicos.

☒ Tenga especial cuidado al limpiar los sellos de la puerta; verifique que no hayan partículas:
- Acumuladas
- Que impidan que la puerta cierre correctamente

Cómo Guardar y Reparar el Horno Microondas

Se deberían tomar algunas sencillas precauciones al guardar o dar servicio técnico al horno.

El horno no se debe usar si la puerta, o los sellos de la puerta, están dañados:

- ***Bisagra quebrada***
- ***Sellos deteriorados***
- ***Gabinete del horno hundido o deformado***

Las reparaciones sólo debería hacerlas un técnico especializado en microondas.

☛ NUNCA saque el gabinete exterior del horno. Si el horno presenta desperfectos y necesita servicio técnico, o si tiene dudas acerca de su estado:
- Desenchúfelo
- Contacte el centro de servicio post-venta más cercano

Cómo Guardar el Horno

Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y libre de polvo.

Razón: El polvo y la humedad podrían dañar las piezas movibles del horno.

Especificaciones Técnicas

SAMSUNG se esfuerza siempre por mejorar sus productos. Por lo tanto, las especificaciones de diseño y estas instrucciones para el usuario están sujetas a cambio sin previo aviso.

Fuente de Energía	220V ~ 50 Hz
Consumo de energía	
Potencia máxima	3200 W
Microondas	1500 W
Grill (elemento calefactor)	1300 W
Convección (elemento calefactor)	1700 W
Potencia de Salida	100 W / 900 W - 6 Niveles (IEC-705)
Frecuencia de Operación	2450 MHz
Dimensiones (AltoxAnchoxFondo)	
Exterior	625 x 575 x 390 mm
Cavidad del Horno	369 x 391.7 x 252 mm
Volumen	1.3 pies cúbicos
Peso	
Embarque	Aprox. 28 Kg
Neto	Aprox. 26 kgs.

Nota

ELECTRONICS

Impreso en Corea